DAL 3 AL 31 DICEMBRE
PRANZO DI NATALE
PORTA IN TAVOLA IL SAPORE DELLE FESTE
ESSELUNGA
PIÙ LA CONOSCI, PIÙ TI INNAMORI.

PROTEGGIAMO I NOSTRI SOGNI

di **Angela Frenda**

Il numero di dicembre è arrivato. Quello più atteso, anche da noi della redazione. Ma stavolta, forse, ha un valore diverso. Perché è stato un anno diverso. Unico. Speriamo irripetibile. Ma non per questo abbiamo meno voglia di celebrare le feste, il Natale. E di cucinare le cose che ci piacciono di più. Così, mai come adesso, abbiamo voluto preparare per voi un numero che vi aiuti a sognare. A cominciare dalla copertina, creata da **Coralie Bickford-Smit**, che sembra davvero quella di un libro antico che, come spesso accade in questi casi, cela segreti inaspettati. Poi il menu, stavolta letterario: abbiamo selezionato infatti per voi nove romanzi e da questi abbiamo scelto altrettante ricette che il nostro team inglese, capitanato dal fotografo **Matt Russell**, ha immortalato per voi. Lo styling è stato affidato alla adorabile **Tabitha Hawkins**, che con il suo gusto ha contribuito a creare un clima fiabesco. Le ricette sono state invece realizzate da **Rosie Reynolds**. Il risultato? Beh, lascio a voi il giudizio. Noi non riusciamo a smettere di ammirare questi scatti. Per contribuire a creare però un'atmosfera da romanzo abbiamo anche chiesto a uno scrittore italiano come **Emanuele Trevi** di parlarci del suo Natale di bambino curioso. Punto centrale di questo numero, poi, la lettera al governo che nove ristoratori hanno deciso di scrivere assieme a noi di *Cook* per aprire subito un tavolo di confronto e salvare i ristoranti italiani. Un'iniziativa importante che abbiamo sposato e che porteremo avanti nei prossimi mesi. Tra i firmatari, una grande famiglia della ristorazione italiana, i Cerea, che sono l'icona di questo mese. Rappresentano davvero un esempio di imprenditorialità, ma sono anche il simbolo di una Bergamo che, dopo essere stata l'epicentro dell'epidemia, non si piega. E guarda (nonostante tutto) al futuro. A raccontarli fotograficamente, questa volta, è stata **Stefania Giorgi**, con i suoi inconfondibili scatti che catturano colori ed emozioni. Ma poi, visto che Natale ci mette sempre di buonumore, troverete anche uno speciale regali foodie nel quale la redazione di *Cook* si è impegnata a selezionare le idee più belle, spaziando dai libri all'oggettistica, dalle golosità al tessile. Ma non solo. Abbiamo chiesto a sei *Cook*-advisor, sei esperti d'eccezione, di dirci quale è secondo loro il regalo più bello da fare questo anno nell'ambito gastronomico. Infine, tra le tante cose che troverete in questo numero, vi segnalo anche le pagine dedicate al delivery d'autore e curate da Gabriele Principato. Perché mai come questo anno crediamo che, chi può, debba aiutare i ristoranti. E il modo migliore adesso, soprattutto per chi vive in zona rossa e arancione, è acquistare da loro. Magari il pranzo della vigilia o il cenone di Capodanno. Solo così potremo fare in modo che, quando tutto questo sarà finito, il nostro locale preferito sarà ancora aperto. Proviamoci. Noi ci rivediamo l'anno prossimo.

CORALIE BICKFORD-SMITH

Illustratrice inglese, si è laureata in Grafica alla Reading University. Lavora per la casa editrice Penguin e come freelance. In Italia è appena uscito il suo terzo libro illustrato per ragazzi, *Il canto dell'albero* (Salani)

MATT RUSSELL

Fotografo e regista londinese, si occupa soprattutto di cibo, viaggi e ritratti. Il suo lavoro lo ha portato in giro per il mondo e i suoi servizi compaiono, tra gli altri, sul *Guardian.* Collabora con Phaidon

TABITHA HAWKINS

Prop stylist con base a Londra, cura le tavole e l'atmosfera di servizi fotografici per riviste e libri (ha lavorato su oltre 50 volumi di cucina). È stata per 12 anni direttrice creativa del magazine *Waitrose Food*

ROSIE REYNOLDS

Food stylist, autrice di libri e sviluppatrice di ricette con sede a Londra. Ha studiato alla Leiths School of Food and Wine, poi ha cominciato a lavorare per alcune riviste di settore. Collabora con *Guardian* e *The Independent Review*

EMANUELE TREVI

Nato a Roma nel 1964, è scrittore e critico letterario. Ha tradotto e curato edizioni di classici italiani e francesi. Tra le sue ultime opere, *Due vite* (Neri Pozza, 2020) e un racconto nella raccolta *L'allegra brigata* (Neri Pozza, 2020)

STEFANIA GIORGI

Nata a Cesena ma da tempo a Milano, ha iniziato come fotografa di scena, poi si è occupata di reportage di viaggio in Vietnam, Sudafrica, Indonesia. Oggi è specializzata in ritratti, food e arredamento

COOK
SUPPLEMENTO DEL CORRIERE DELLA SERA

MERCOLEDÌ 09 DICEMBRE 2020
ANNO 3 - NUMERO 11

Direttore responsabile
LUCIANO FONTANA

Vicedirettore vicario
BARBARA STEFANELLI

Vicedirettori
DANIELE MANCA
VENANZIO POSTIGLIONE
GIAMPAOLO TUCCI

Responsabile editoriale
ANGELA FRENDA

In redazione:
Isabella Fantigrossi (coordinamento magazine),
Chiara Amati,
Wladimir Calvisi (coordinamento web),
Alessandra Dal Monte (coordinamento eventi)
Lorenza Martini (grafico)

Hanno collaborato:
Gabriele Principato, Martina Barbero,
Tommaso Galli

Art Director: **BRUNO DELFINO**
Progetto: redazione grafica
a cura di **MICHELE LOVISON**

RCS MEDIAGROUP S.P.A.
Sede legale: via A. Rizzoli, 8 - Milano

Registrazione Tribunale di Milano
n. 242 del 4 ottobre 2018

REDAZIONE E TIPOGRAFIA
Via Solferino, 28 - 20121 Milano
Tel. 02-62821

RCS MEDIAGROUP S.P.A. DIR. PUBBLICITA'
Via A. Rizzoli, 8 - 20132 Milano
Tel. 02-25841

Pubblicità:
Diletta Mozzon

Marketing:
Marco Quattrone e Marta Lagrasta

IL SOMMARIO

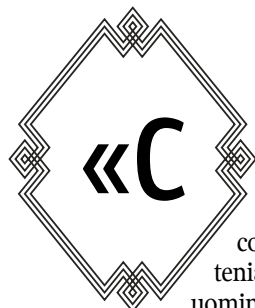
20 GENNAIO
17 febbraio
17 marzo
14 aprile
12 maggio
16 giugno
7 luglio
22 settembre
20 ottobre
17 novembre
8 dicembre

L'ELENCO DELLE RICETTE

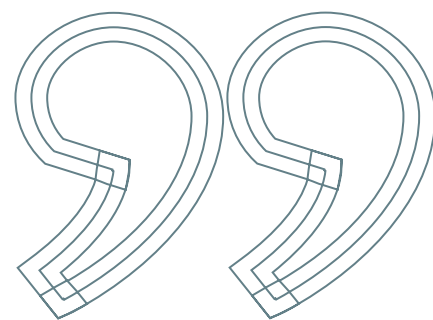
EDIZIONE LIMITATA
Giovanni Rana
RANA
RAVIOLI DOLCI CON CIOCCOLATO
Il dessert che non ti aspetti!
Violette candite
SUGGERIMENTO GOLOSO:
SCALATA DEL MONTE BIANCO
Avvolgere la purea di castagne con volute di panna montata, adagiare i ravioli spadellati e accompagnare coi marron glacé e le violette candite.
Panna montata
RANA
EDIZIONE LIMITATA
RAVIOLI DOLCI con Cioccolato
Il dessert che non ti aspetti!
Marron glacé
Inquadra il QR Code per conoscere tutti i dettagli di questo progetto così unico, in cucina e non solo.
Buoni dentro e...buoni fuori.
A sostegno di chi ha più bisogno, per ogni confezione acquistata di Ravioli dolci con cioccolato, noi di Rana doniamo due nostri prodotti freschi a
Banco Alimentare

Lavorare sulle specificità dei diversi locali, sugli aiuti per risollevare il settore e su nuovi codici Ateco, più aderenti alla variegata realtà della ristorazione. Sono le idee di un primo gruppo di ristoratori eccellenti che ha deciso di scrivere al presidente del Consiglio Conte e al ministro dello Sviluppo Patuanelli chiedendo, assieme a tutti i colleghi che vorranno aderire, atti concreti a favore del settore

di **Angela Frenda** e **Fiorenza Sarzanini**
foto di Ferdinando Scianna

E ORA UN TAVOLO PER SALVARE LA CUCINA ITALIANA

«Cultura non è possedere un magazzino ben fornito di notizie, ma la capacità che la nostra mente ha di comprendere la vita, il posto che vi teniamo, i nostri rapporti con gli altri uomini. Ha cultura chi ha coscienza di sé e del tutto, chi sente la relazione con gli altri esseri». Lo ha scritto Antonio Gramsci nei suoi *Quaderni dal carcere*. E da qui partiremmo per dire che il 2020 sarà ricordato (anche) come l'*annus horribilis* della ristorazione mondiale. L'anno in cui il virus ci ha costretti a cancellare completamente uno degli atti più piacevoli e umani della nostra vita: andare a mangiare fuori. Il semplice incontrarsi per un pranzo o una cena è vietato in molti luoghi d'Italia. E così nell'immaginario di tanti è diventata una cosa pericolosa. Invece è una soddisfazione primaria: impiegherà poco tempo a tornare indispensabile alla nostra felicità. Come lo sarà godersi il sole, respirare liberamente l'aria frizzante del mattino, abbracciare un amico. Ora, con l'approssimarsi della fine di questo anno tragico, è giunto il momento di fare una riflessione articolata, partendo da una domanda elementare: che cosa significa andare in un ristorante? E segnatamente in un ristorante italiano? Bene, qui non si tratta esclusivamente di alimentazione o gusto ma, soprattutto, di fare un'esperienza culturale unica. Scoprire il presente e riconoscere il passato, e, in quel susseguirsi di pietanze, intravedere una possibilità di futuro. Si crea una visione complessa e ricca che tiene insieme tradizione e contemporaneità, svelando scenari inaspettati. Si diffonde cultura all'interno del nostro Paese, certo, ma questo vento soffia anche all'estero, dove la cucina italiana è vissuta come qualcosa di eccezionale, la cui qualità viene riconosciuta come un patrimonio per tutta l'umanità. Massimo Bottura ha scritto nella sua lettera al *Corriere* rivolta al governo italiano: «Mi domando: ma noi chi siamo? Io credo che oggi un ristorante, in Italia, valga una bottega rinascimentale: facciamo cultura, siamo ambasciatori dell'agricoltura, siamo il motore del turismo gastronomico, facciamo formazione, ed ora abbiamo dato inizio ad una rivoluzione culinaria "umanistica" che coinvolge il sociale. L'ospitalità e la ristorazione, l'arte e l'architettura, il design e la luce sono gli assi portanti della nostra identità». E ha posto poi l'accento sull'importante contributo che un ristoratore può dare al suo territorio: «Negli ultimi cinque anni a Modena, grazie ad un micro ristorante come l'Osteria Francescana, sono nati oltre 80 b&b. È nato il turismo gastronomico dove migliaia di famiglie, coppie, amici, passano due o tre giorni, in giro per l'Emilia, a scoprire e celebrare i territori e i loro eroi: contadini, casari, artigiani, e pescatori». Davide Oldani sempre al *Corriere* ha scritto: «La cucina è incrocio di mondi. Sostenerla equivale ad aiutare chi vuole unire le persone, farle stare bene, valorizzare lavoro e qualità, luoghi e storie. Ce l'abbiamo messa tutta per arrivare fin qui, vorremmo poter continuare a farlo». I pubblici esercizi italiani rappresentano l'1,8 per cento del Pil nazionale (96 miliardi). Questo, ogni tanto, va ricordato. Anche a noi stessi. Ecco perché al termine della tre giorni di Cibo a Regola d'Arte 2020, dopo aver visto sfilare decine di chef stellati e non, discusso, ragionato, tra gli altri, anche con il presidente del Consiglio Giuseppe Conte, noi del *Corriere* ci siamo chiesti che cosa si potesse fare di concreto per aiutare la ristorazione italiana. Che cosa si potesse fare perché il localino sotto casa non chiudesse per sempre. Rimanesse aperta l'osteria dove andiamo ogni estate. E i ristoranti di alta cucina continuassero a brillare di una luce speciale che trasforma in veri viaggi le nostre esperienze palatali. Così ci siamo detti che l'unica cosa fosse richiamare l'attenzione su quella che è, a tutti gli effetti, una questione culturale. Lo ha spiegato prima di tutti Artusi. Lo ha ricordato poi Mario Soldati quando, a cavallo tra il 1957 e il 1958, realizzò per la Rai il primo reportage enogastronomico: «Viaggio nella valle del Po». Ecco perché spontaneamente tra alcuni ristoratori è nata una discussione carica di emozioni, esperienze, vissuto (a tratti doloroso), e l'idea di scrivere una lettera aperta al governo italiano per chiedere un impegno a creare un tavolo di lavoro, subito, attorno al quale sedersi e ragionare su cosa si può fare per riconoscere alla ristorazione un ruolo di primo piano. Lavorando sullo studio delle specificità dei diversi ristoranti, sui nuovi codici Ateco e su come tendere una mano reale a uno dei tanti settori che da questa pandemia rischia di essere cancellato. Perché servono misure che rendano possibile la visione di un futuro che, al momento, appare difficile da immaginare. Questo gruppo, assieme a noi del *Corriere*, vuole aprire una discussione pubblica che accolga il contributo di tutti gli chef e ristoratori che vorranno aderire. E domanda con forza all'esecutivo, in particolare al ministro dello Sviluppo economico Stefano Patuanelli, l'apertura di un confronto immediato. Per fare in modo che il 2021, all'opposto dell'anno uscente, sia un *annus mirabilis*. Anche per i ristoranti italiani.

Questa foto è stata scattata da Ferdinando Scianna a Caltanissetta, a metà del 1964 e rappresenta un ragazzo del bar che porta la colazione. Nel 1977 pubblica un libro che raccoglie le foto scattate in Sicilia fino ad allora, «Le Siciliens». Scianna sarà il primo fotografo italiano ad essere ammesso come membro della prestigiosa agenzia Magnum *(Ferdinando Scianna/Magnum Photos/Contrasto)*

di
Massimiliano Alajmo *«Le Calandre» (Sarmeola di Rubano, Pd)*
Massimo Bottura *«Osteria Francescana» (Modena)*
Bobo e Chicco Cerea *«Da Vittorio» (Brusaporto, Bg)*
Ernesto Iaccarino *«Don Alfonso» (Sant'Agata sui Due Golfi, Na)*
Antonia Klugmann *«L'Argine a Vencò» (Località Vencò, Go)*
Norbert Niederkofler *«St. Hubertus» (San Cassiano in Badia, Bz)*
Davide Oldani *«D'O» (San Pietro all'Olmo, Mi)*
Niko Romito *«Reale» (Castel di Sangro, Aq)*
Antonio Santini *«Dal Pescatore» (Canneto sull'Oglio, Mn)*

CHICCO E BOBO CEREA

Con gli altri tre fratelli — Francesco, Barbara e Rossella — sono alla guida di un impero fondato nel 1966 dai genitori Vittorio e Bruna, la cui punta di diamante è il tristellato «Da Vittorio». Hanno vissuto in pieno la pandemia, nella loro Bergamo diventata, suo malgrado, città simbolo del dramma: «Abbiamo visto immagini terribili, come la colonna dei camion con le bare. I segni di questa tragedia resteranno con noi per sempre». Ma adesso progettano il loro futuro: un orto verticale con Planet Farms e un nuovo locale a Parigi

di **Angela Frenda**
foto di Stefania Giorgi, producer Tommaso Galli

TRE COSE DA SAPERE

1

Vittorio Cerea, insieme alla moglie Bruna, apre le porte del ristorante «Da Vittorio» a Bergamo nel 1966. Portando per la prima volta la cucina di pesce in città

2

Nel 2005 la famiglia trasferisce il ristorante a Brusaporto (Bergamo). E nel 2010, «Da Vittorio», capitanato da Chicco e Bobo Cerea, ottiene la terza stella Michelin

3

Oggi a occuparsi del gruppo Da Vittorio (che conta tra le sue attività ristoranti a St.Moritz e Shanghai per un totale di 7 stelle Michelin), sono la signora Bruna e i suoi cinque figli

Sette tavoli. Sei tavoli. Poi cinque, quattro, tre... Fino a quando non abbiamo chiuso. E abbiamo capito che da quel momento niente sarebbe stato mai più come prima». Se c'è un'immagine che incarna il dramma che la ristorazione sta vivendo, ebbene coincide con gli sguardi che si scambiano i Cerea. Nella crisi della pandemia loro sono passati attraverso, vivendo in quello che, almeno nel primo lockdown, è stato considerato l'epicentro della tragedia: Bergamo. Città alla quale hanno dedicato un piatto, i casoncelli su crema di mais, come simbolo di rinascita. Perché è qui che la famiglia ha creato un piccolo impero della ristorazione fatto, come vedremo, di tanti elementi. Ma uno, su tutti, va sottolineato: la forza degli affetti. Ragioni con uno di loro, e lui ti parla degli altri fratelli. O della mamma, del papà, del cognato, delle cognate... La sensazione è quella di trovarsi di fronte a un esempio perfetto di imprenditorialità all'italiana, dove la coesione del gruppo familiare è la vera carta vincente. Il «muro» che protegge anche dalle intemperie più imprevedibili, come il Covid 19. Un «muro» fatto di bravura e di sacrificio. Ma anche di tanta, tanta passione. Alle 10 di un lunedì mattina, nell'ingresso del quartier generale, il Relais & Château «La Dimora», sede anche del ristorante «Da Vittorio», 3 stelle Michelin, il telefono non smette di squillare. Decine e decine di chiamate per sapere se e quando riapriranno. E per prenotare o regalare pranzi e cene nelle feste di Natale, acquistare doni... A un passo da Bergamo — dieci minuti di macchina — eppure lontana dalle frenesie e dal traffico, Brusaporto accoglie il «regno» dei Cerea, affondato nella curata campagna che rappresenta il polmone verde della città. Dieci ettari di tenuta che ospitano, tra le altre cose, un campo da tennis, un campo per il calcetto e due laghetti naturali. Come

In poco tempo abbiamo capito di essere nel cuore dell'area più colpita

I PERSONAGGI

1

2

3

4

5

1 Da sinistra Chicco Cerea, sua mamma Bruna, e i fratelli Bobo, Francesco e Rossella **2** I tagliolini all'uovo **3** Un momento della preparazione in cucina **4** Un dettaglio di una cassetta di pere **5** Paolo Rota, marito di Rossella ed executive chef insieme a Chicco e Bobo **6** Una veduta di Bergamo dalla «Locanda Cavour» (in apertura nelle prossime settimane) **7** I casoncelli su crema di mais, un piatto realizzato in onore di Bergamo

ogni mattina, la signora Bruna, moglie del mitico Vittorio, si aggira tranquilla e vigile tra le sale, vestita di tutto punto con il suo filo di perle al collo, mentre gli inseparabili barboncini la seguono fedeli. D'altronde, è stata lei nel 1966 con il marito ad aprire il primo ristorante nel centro di Bergamo, scommettendo sul pesce, e fondando così un gruppo che è oggi un marchio di eccellenza nel mondo della ristorazione e dell'accoglienza. Una dedizione premiata dalle guide - Tre Stelle Michelin - e dalla fedeltà di una clientela che è cresciuta nel tempo. Un'armonia che si traduce in massima valorizzazione di materie prime di qualità assoluta, in arrivo dalle migliori aree di produzione. Intorno a Bruna, che sovrintende tutte le attività della famiglia, ruotano i cinque figli: dal primo, Enrico detto Chicco (executive chef), a Francesco (che è responsabile della ristorazione esterna, degli eventi e della cantina), a Rossella (che gestisce l'ospitalità nel ristorante e ne "La Dimora", oltre ad ideare la linea gift), Barbara (che si occupa del back office e del coordinamento delle attività di charity) e Roberto detto Bobo, anche lui chef come Chicco. Un impero che comprende, tra le altre cose, anche i ristoranti bistellati di Saint Moritz (2012) e di Shanghai (2019), il «Caffè Pasticceria Cavour», la linea gift, le scuole di cucina, le consulenze gastronomiche con «Terrazza Gallia» dell'Excelsior Hotel Gallia di Milano e con «Il Carpaccio» dell'Hotel Le Royal Monceau Raffle di Parigi, i libri... E, in divenire, l'apertura di «Da Vittorio a Macao», la Locanda Cavour (proprio sopra la pasticceria), il bistrò «New Wave by da Vittorio» dentro il museo UCCA di Shanghai. Ma soprattutto, nel 2021, come annuncia Chicco, «la collaborazione con Planet Farms con l'attivazione nella collina de "La Cantalupa" del sistema di vertical farming che ci permetterà di coltivare, a km zero, erbe aromatiche e ortaggi per rifornire la nostra cucina». Perché il segreto

Per fortuna siamo stati abituati da nostro padre a conservare sempre del fieno in cascina

6

INGREDIENTI

Pasta all'uovo: 500 g di farina 00, 3 uova + 3 tuorli, 1/2 cucchiaino di olio evo, sale. Ripieno: 300 g di taleggio, 100 g di panna fresca, 500 g di polenta già cotta e fredda. Crema di mais: 6 scalogni, 500 g di mais in scatola, 2 l di latte fresco, olio evo, sale, pepe. Salsa al moscato di Scanzo: 3 scalogni, 100 g di moscato di Scanzo, 50 g di fondo di vitello, olio evo. Per condire: 200 g di pasta di salame, 250 g di spinacini, burro, Parmigiano Reggiano.

PREPARAZIONE

Disponete la farina a fontana e mettete al centro uova, sale e olio. Create un panetto e fatelo riposare. Per il ripieno, fondete il taleggio con la panna, poi unite la polenta. Per la crema, stufate gli scalogni a julienne con olio e unite il mais. Versate il latte, fate bollire e frullate. Per la salsa, stufate gli scalogni a julienne, unite il vino e fate ridurre. Aggiungete il fondo e riducete ancora. Farcite i dischi di pasta di 6-7 cm di diametro con la fonduta e chiudeteli. Cuoceteli e mantecate con burro e parmigiano. Ultimate con la pasta di salame rosolata e spinacini al burro.

7

dei Cerea, forse, conoscendoli, sono proprio i Cerea. La loro umanità, che traspare anche mentre prendi un caffè seduta a uno dei tavoli del ristorante vuoto, dove il tempo sembra essersi fermato al giorno dell'annuncio del secondo lockdown. Chicco, il maggiore dei fratelli, sorride stanco: «Sai, ci abbiamo messo poco a capire di essere al centro del dramma. Quando le persone che lavorano con noi hanno cominciato ad avere i primi parenti malati o deceduti, abbiamo avuto la conferma che non eravamo poi così lontani da tutto quell'inferno. Anzi, ci eravamo dentro in pieno. Ma nonostante questo non abbiamo mai smesso, nemmeno per un minuto, di stare vicini ai nostri clienti. Che da noi hanno continuato a essere sono coccolati. Ecco perché il delivery, che abbiamo sempre tenuto in serbo per occasioni speciali, è diventato il nostro modo di stare loro accanto. Il nostro modo di dire: non ci dimentichiamo di voi. È per questo che lo facciamo. Perché se guardassimo ai conti, dovremmo chiudere tutto e starcene a casa». Dei giorni di marzo Chicco ricorda quando è sopraggiunta la paura: «È stato quando Francesco e Rossella si sono ammalati di Covid. Allora abbiamo pensato di trasformare le camere dell'albergo in un luogo dove accogliere loro, ma poi anche chi dei nostri ragazzi si ammalava, per non portarli negli ospedali che in quel momento erano al collasso. Tenevo io il filo diretto con i medici, e li assistevamo con tutte le cautele. Sono stati momenti di grande ansia, poi per fortuna tutti ne sono usciti. Però quella sensazione terribile a volte mi accompagna ancora. Ricordo per esempio l'istante in cui, mentre andavo a consegnare un delivery di persona, mi sono fermato con l'auto per lasciar passare la sfilata dei convogli militari che portavano le bare. Una lunga colonna di dolore». Quello che però né Chicco né Bobo, che intanto ci ha raggiunti al tavolo, dicono, è che per la loro città hanno fatto tantissimo. In pieno silenzio. «Da sempre siamo legati a organizzazioni benefiche, come al Cesvi e CVS. E, quando la Protezione civile doveva allestire un ospedale da campo, ci siamo offerti per gestire la mensa. Davamo da mangiare a circa cento persone al giorno. Abbiamo distribuito più di 12 mila pasti. Ma abbiamo anche lanciato su internet un appello alle aziende che di solito collaborano con noi per raccogliere cibo. Siamo stati sommersi: sono arrivati oltre 200 bancali. Così siamo riusciti ad inviare a chi ne aveva bisogno oltre 16 mila e 400 pacchi alimentari. Abbiamo sentito una solidarietà immensa, ringraziamo ancora tutti!». Ma il silenzio assordante di quella mensa i fratelli Cerea non lo dimenticano. Come non possono non pensare ai loro clienti che sono mancati in questa tragedia. «Sono stati tanti...Sai, vivere un dramma significa passare attraverso qualcosa che non ti lascerà mai. E così credo che sarà per tutti noi». Poi però, il 21 maggio scorso, con la fine del lockdown, le persone sono tornate. «Sì — ricorda Bobo —, abbiamo avuto un boom. La gente aveva voglia di ricominciare ad andare al ristorante. Noi ci siamo commossi vedendo la sala piena e gli ospiti che ci lasciavano carta bianca. Un'emozione vera. E ci siamo attrezzati per accogliere i nostri clienti garantendo loro la massima sicurezza. Applicando tutti i protocolli, sanificando, utilizzando i termoscanner... Investimenti importanti, insomma. Risultato? Ci hanno chiusi. Tutti. Equiparandoci ai locali da movida...Doverci fermare per la seconda volta è stato sconsolante. Avevamo le celle piene. Ci siamo chiesti: noi abbiamo fatto il nostro dovere. E voi al governo?». Come tanti altri ristoratori italiani, i Cerea non trovano giusto il provvedimento che prevede la chiusura dei loro locali. E gli aiuti? Chicco allarga le braccia: «È sconfortante: aiuti concreti zero». Gli fa eco Francesco e Rossella: «Certo, i servizi di ristorazione esterna e gli eventi sono una mancanza importante, mentre il ristorante avrebbe potuto tenere. I gift reggono,

WOLF
GOURMET
frigo2000
high performance kitchen
WOLF GOURMET: I PERFETTI AIUTANTI
PER LA VOSTRA ATMOSFERA DOMESTICA
0:30
info@frigo2000.it

8

INGREDIENTI

Per gli gnocchi: 125 g di patate, 65 g di farina 00, 50 g di Grana Padano grattugiato, 60 g di ricotta vaccina, noce moscata, 1 uovo, 5 l di brodo vegetale, 20 g di burro noisette, sale, pepe. Per la fonduta: 100 g di fontina fresca (non stagionata), 30 g di Parmigiano Reggiano grattugiato, 30 g di panna da cucina, 1/2 tuorlo. Per servire: burro noisette, Parmigiano Reggiano grattugiato, tartufo bianco (circa 5-7 g a porzione).

PREPARAZIONE

Lessate le patate con la buccia. Passatele con lo schiacciapatate direttamente sulla spianatoia dove avrete disposto farina, formaggio grattugiato, ricotta, sale, pepe, noce moscata. Impastate aggiungendo l'uovo e il burro noisette. Lasciate riposare in frigorifero. Con una sfogliatrice per la pasta stendete l'impasto allo spessore di circa 0,5 cm e ritagliatene dei dischi di circa 6-7 cm di diametro. Fondete la fontina a bagnomaria con panna e formaggio grattugiato. Quindi unite il tuorlo. Fate raffreddare e poi formate delle palline di circa 14 g. Adagiatele al centro dei dischi di gnocco e chiudete formando una pallina regolare. Cuocete gli gnocchi nel brodo, trasferiteli nei piatti, nappateli con del burro noisette, formaggio grattugiato e lamelle di tartufo.

8 Gli gnocchi ripieni di fonduta con tartufo bianco **9** Rossella Cerea all'interno di una sala del tre stelle Michelin «Da Vittorio»

ma l'albergo è a zero. Diciamo che, a livello finanziario, porteremo avanti l'impatto negativo di questa crisi almeno per i prossimi due anni. Ma non ci lasciamo abbattere, non fa parte del nostro modo di essere, vogliamo avere fiducia». Continua Bobo: «Per fortuna, come ci aveva insegnato papà Vittorio e come recita un detto bergamasco, abbiamo sempre messo "fieno in cascina". E con quello abbiamo affrontato l'emergenza, facendo fronte ai nostri impegni prima di tutto nei confronti di chi lavora con noi. Perché di ognuno di loro conosciamo i problemi: la scuola del figlio, il mutuo, i genitori da aiutare, e ce ne prendiamo cura». Già, il sistema Cerea funziona anche perché considera i circa duecento dipendenti parte della famiglia. Spiega Chicco: «Li seguiamo, se hanno un problema cerchiamo di aiutarli... Lavorare con noi significa entrare anche nel nostro welfare aziendale. Vivere in un ambiente sereno, accogliente, motivante. Abbiamo un rapporto forte con ognuno di loro. E vogliamo che stiano bene con noi. Secondo me è un elemento importante per la riuscita di un'impresa». Mentre parliamo, telefonano due clienti che chiedono di poter passare a ritirare un pranzo. «Abbiamo spiegato che siamo chiusi — dice Bobo tra il divertito e il sorpreso —, ma insistono. Ci hanno risposto: lo prendiamo e ci fermiamo a mangiarlo in macchina». E sempre lui, reduce da una complicata operazione all'anca, prova a raccontare i segreti di una cucina che è sospesa tra tradizione e modernità. «Io e Chicco sono quarant'anni che conviviamo. Senza mai calpestarci. Diciamo che tra noi c'è una "competizione competitiva". Innoviamo senza mai però voltare le spalle al nostro passato, di cui andiamo orgogliosi. Penso, ad esempio, ai paccheri. Piatto geniale che inventò papà al ritorno da un viaggio in America dove aveva assaggiato le tagliatelle di Alfredo, delle semplici tagliatelle in bianco, mantecate davanti ai clienti. Papà

I PERSONAGGI

10

CAPASANTA, CACO, CAPRINO E CASTAGNA

INGREDIENTI

Per la salsa di cachi: 2 cachi, 10 g di olio al peperoncino, 1 cucchiaio di maraschino. Per le capesante: 4 capesante, 100 g di acqua, 10 g di sale, 10 g di zucchero pepe, 2 bacche di ginepro. Per il caprino: 50 g di caprino fresco, sale, pepe. Per la crema di castagne: 100 g di castagne, 15 g di scalogno tritato, 200 g di acqua, olio extravergine d'oliva, sale, pepe. Per guarnire: la scorza grattugiata e il succo di 1 lime, olio extravergine d'oliva.

PREPARAZIONE

Pulite i cachi dalla buccia. Frullate la polpa con i restanti ingredienti della salsa e passate al setaccio. Per le capesante preparate una marinatura con acqua, sale, zucchero e gli altri ingredienti. Immergetevi le capesante per 8 minuti. Per la crema di caprino, amalgamate gli ingredienti. Incidete le castagne e cuocetele a vapore. Soffriggete lo scalogno con olio, unite le castagne lessate, private della buccia, e l'acqua. Cuocete per 20 minuti, quindi frullate e regolate di sale e pepe. Disponete la salsa di cachi al centro del piatto, aggiungete le due creme. Tagliate a metà ogni capasanta, scottatela appena a fiamma viva e disponetela nel piatto. Terminate con una spolverizzata di scorza e qualche goccia di succo di lime, irrorando con poco olio.

10 Il piatto Capasanta, caco, caprino e castagna **11** Chicco e Bobo Cerea a Bergamo,

pensò di fare la stessa cosa ma con i paccheri al pomodoro, diventati in poco tempo un nostro piatto-icona e simbolo del made in Italy: era un antesignano dello show-cooking. Certo, negli anni questa ricetta l'abbiamo rivisitata. La salsa, ad esempio, è ora composta da un blend di pomodori che va oltre la stagionalità, garantendo una resa ottimale della crema durante tutto l'anno. Va detto poi che, col passare del tempo, i nostri clienti ci chiedono anche di avere un occhio attento verso la cucina più leggera e noi li abbiamo accontentati. Però il nostro concetto di cucina prevede che il peccato di gola, una tantum, sia concesso. Io, per esempio, non resisto davanti a un buon risotto». Della crisi che tutto il settore sta attraversando, Bobo è consapevole: «Se fosse arrivata nel 2005-2008, quando affrontammo investimenti importanti, beh, sarebbe stato davvero duro farvi fronte. Ma, per fortuna, noi abbiamo introiettato la lezione di papà: reinvestire sempre. E adesso, alla luce di quello che sta accadendo, possiamo dire che sia stata una filosofia vincente». Guardi i due fratelli, e ti sembra di intravedere il patriarca, Vittorio, scomparso nel 2005. Classe 1936, di umili origini, cominciò come garzone al «Nazionale», che all'epoca era il bar della Bergamo bene. In poco tempo quel ragazzino di 17 anni fece carriera e, in men che non si dica, era già capo barman di un locale gettonatissimo, che arrivava anche a 3 mila caffè al giorno. Passò poi al «Balzer», altro luogo simbolo della città. Ma il grande salto avvenne nel 1960, quando decise che era venuto il momento di fare le cose in grande e provare a camminare con le proprie gambe: per questo rilevò coi fratelli l'«Orobica». Fino a quando, forte del grande successo ottenuto, decise di espandersi e di aprire, il 6 aprile 1966, il ristorante che da allora porta il suo nome, in viale Roma. L'impero è cresciuto anno dopo anno, fino a

12

14

13

15

12 Il panettone di «Da Vittorio» **13** La vetrina della «Pasticceria Cavour 1880», storica insegna bergamasca gestita dalla famiglia Cerea **14** Chicco e Bobo Cerea in cucina **15** La tacchina ripiena, un classico del Natale

diventare un simbolo italiano della ristorazione e dell'imprenditorialità d'eccellenza nel mondo. Il ristorante «Da Vittorio» oggi accoglie a Brusaporto fino a 80 ospiti a servizio. Ma quello che risulta vincente, più di ogni altra cosa, anche dopo il trasferimento nel 2005 da Bergamo centro alla collina della Cantalupa, è la capacità dei Cerea di creare un legame unico con i clienti. Per i quali quel luogo diventa una seconda casa, pronta ad accoglierli. Non ci sono molti altri ristoranti, nel mondo, che possano dire di produrre questo stesso effetto. Mangiare da loro è un'esperienza che non stanca, anzi. Diverte, rincuora, accoglie. Lo sa bene Chicco Cerea, che scalpita al pensiero di poter nuovamente ospitare la sua terza famiglia, i clienti: «Siamo pronti. Ma intanto andiamo avanti: con il delivery, con i nostri prodotti, con tutti gli strumenti che abbiamo». Sicuramente però il segreto dei Cerea è la loro capacità di non fermarsi mai. Non accontentarsi. E guardare sempre avanti, verso un futuro in perenne costruzione. In un capannone ai piedi de «La Cantalupa», ad esempio, è nato un grande laboratorio dedicato ai lievitati e al cioccolato, alla pasticceria e alla gestione dei gift. A visitarlo sembra di entrare nella fabbrica di Babbo Natale, con intere stanze dove gli ambitissimi panettoni riposano a testa in giù. «È qui — raccontano emozionati i Cerea — che stiamo realizzando il nostro quartier generale dedicato al mondo della lievitazione. Panettoni, certo, ma anche dolci e creazioni di alta cioccolateria. Abbiamo affrontato investimenti importanti, acquistando macchinari di ultima generazione. Questo perché abbiamo una visione, non ci fermiamo mai». All'uscita, fuori spira un vento gelido. Bergamo è al tramonto, orgogliosamente coperta da un cielo rosso fuoco. I fratelli Cerea salutano. Salgono in macchina e partono. Verso la prossima avventura.

TACCHINA RIPIENA

INGREDIENTI

1 tacchina, 100 g di pasta di salame, 100 g di carne di maiale, 100 g di carne di vitello, 50 g di amaretti, 50 g di formaggio grattugiato, 50 g di pane grattugiato, 2 uova, 1 bicchiere e ½ di vino bianco, 1 bicchiere di vino rosso, 2 carote, 2 cipolle, 2 gambi di sedano, 1 tazza di brodo, q.b. di sale, pepe, prezzemolo, noce moscata, q.b. di marroni, patate, cipolline, q.b. di salvia e rosmarino.

PREPARAZIONE

Per prima cosa passate la carne di maiale, quella di vitello e la pasta di salame al tritacarne. Soffriggete poi la cipolla precedentemente tritata nell'olio. Quando sarà ben dorata, aggiungete la carne. Lasciate rosolare, bagnate con il vino bianco e fate ben evaporare. Aggiungete quindi gli amaretti, il prezzemolo tritato, una tazza di brodo e cuocete per circa 10 minuti, o finché il ripieno non risulterà asciutto. Togliete dal fuoco, aggiungete il pane grattugiato, il formaggio, le uova e la noce moscata. Riempite la tacchina, cucitela e cuocetela in forno a 180°C per circa un'ora e 40 minuti. Servitela ben calda con un contorno di patate, marroni, pancetta e cipolline.

PER CELIACI FACILE LIGHT VEGETARIANA TRADIZIONALE PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE E COTTURA

NOVE ROMANZI

PER LA TAVOLA DELLE FESTE

Foto di Matt Russell, food styling di Rosie Reynolds, styling di Tabitha Hawkins, producer Martina Barbero

Per questo numero speciale abbiamo pensato di offrirvi una collezione di piatti che parlasse alla memoria e soprattutto alle nostre emozioni. Così abbiamo chiesto a uno scrittore di raccontarci i suoi ricordi di bambino. E poi la redazione di *Cook* ha selezionato, tra le sue letture, i libri ai quali è più affezionata e che nascondono all'interno ricette capaci, anche oggi, di farci sognare Il risultato è un grande banchetto al quale siete tutti, virtualmente, invitati

AMORE & ODIO IN CUCINA

di **Emanuele Trevi**

Mi sono sempre assoggettato a mangiare da mia madre con lo stesso stato d'animo con cui si affronta una visita dal dentista o una lunga fila all'INPS. E dire che era una compagnia piacevolissima, sempre più ironica e intelligente via via che invecchiava, imbattibile nei pettegolezzi di quartiere. Il problema era in tavola: l'odio per il cibo di mia madre non conosceva tregua, era così radicato nel centro del suo carattere da manifestare qualcosa di veramente essenziale su di lei. Ero ancora molto giovane quando ho deciso di imparare a cucinare bene. Lei era benevola con i miei primi esperimenti, ma li considerava un capriccio momentaneo, una specie di hobby senza conseguenze, un'innocua vanità. Mia madre era una dottoressa, e le sue vaste conoscenze del corpo umano la costringevano ad ammettere che sì, due o tre volte al giorno conveniva masticare e deglutire qualche materia commestibile, ma più in là non andava. Da questo punto di vista l'ho sempre osservata come un prodigio, perché non mettere sotto i denti mai una cosa buona, in un paese come l'Italia dove riesce a essere più buona che altrove anche una patata bollita, in linea di principio è difficile tanto quanto essere un Vissani. Lei non riusciva a portare a termine nemmeno l'operazione più elementare. Solo andando a pranzo dai nostri compagni di scuola io e mia sorella scoprimmo che un bastoncino di pesce non era necessariamente un oggetto da trangugiare carbonizzato all'esterno e freddo all'interno, contenente non ben identificate «proteine». Per non parlare di tutte quelle sublimi squisitezze come la Nutella che in casa nostra non entravano mai, e non perché mia madre avesse in testa precisi criteri moralistici o dietetici. Lei percorreva i supermercati come i compagni di Ulisse resi sordi al richiamo di qualunque sirena. Magra magra com'era, quando spingeva il carrello tra gli scaffali già dava un'occhiata alla fila alle casse. Ho imparato ben presto la legge essenziale di queste faccende: la sciattezza non inizia mai davanti ai fornelli, chi è incapace di cucinare qualcosa di buono è incapace di fare la spesa. Mia madre era sensibile solo alle offerte, il «prendi due e paghi uno» sembrava fatto per lei. Il guaio era che poi queste quantità eccessive stagnavano in frigorifero nella lugubre compagnia di altre «occasioni» e di assurdi avanzi mummificati nei contenitori di plastica. Più invecchiava, più tendeva poi a conservare i generi alimentari ben oltre la ragionevolezza, con la complicità di una badante somala ancora più perversa di lei. Interpretava a modo suo anche le scadenze sulle confezioni di quelle vere bombe a orologeria che sono i latticini («ma figurati, è rimasto sempre in frigo! Se dovessimo buttare tutto il giorno della scadenza...» «Ma come, mamma, certo che si deve!» «Beh allora prima vai a mangiare al ristorante e poi vieni da me a bere il caffè!»). Il grande problema alimentare di mia madre poi assumeva i contorni di un'emergenza in occasione di ogni festa, e soprattutto di Natale. Perché lei adorava Natale. Le sembrava il giorno più bello dell'anno. Non tollerava ironie a riguardo. Commentava le luminarie del quartiere e le decorazioni dei negozi. Non mi ha mai perdonato l'abitudine che ho preso da adulto di partire durante le feste. Dovunque mi trovassi quella notte, anche in un ostello in Nepal o in un fast food cileno, pensavo che insomma, peggio che a casa non potevo mangiare. Ed è così che mi sono perso molte imprese culinarie di mia madre per il cenone del Ventiquattro. Ma il tragico copione era sempre lo stesso, lo conoscevo fin dall'infanzia. Rapita nel suo entusiasmo natalizio mia madre decideva ogni anno, come se l'esperienza non le avesse suggerito nulla di più prudente, di fare qualcosa di speciale. Poteva ispirarsi a una pubblicità vista in tv, all'illustrazione di una rivista, al semplice racconto di un'amica. A volte se ne usciva con qualcuno che le aveva spiegato la ricetta «passo per passo». Bisogna sapere che mia madre aveva la tipica intelligenza delle persone smilze, che in genere sono agili e veloci anche con la testa. Ma non sopportava nessuna spiegazione lunga, riteneva che le persone lo facessero apposta a impiegare più parole di quello che servivano. Ora, chiunque sappia un po' cucinare, conosce il valore di certi dettagli, di certi consigli illuminanti. Se cominci a chiedere come si cucina qualcosa, conviene andare fino in fondo e fare le domande giuste. Tutte cose che innervosivano sommamente mia madre. Lei vedeva solo il risultato uscire dal forno al momento giusto, le tappe di avvicinamento erano del tutto trascurabili. Odiando così visceralmente il cibo, non gli riconosceva il diritto di essere difficile da preparare, di esigere accorgimenti che sono tramandati di generazione in generazione e che formano a volte in profondità il carattere e le abitudini dei popoli, tanto che noi italiani, facendo un semplice piatto di spaghetti, veniamo guardati come prestigiatori o maghi da un tedesco o da un australiano, perché è vero, noi cuciniamo molto meglio degli altri, non tanto a livello di alta cucina, ma nelle cose normali e quotidiane siamo imbattibili. Ma tutto questo non riguardava quella svitata di mia madre, che ascoltando la ricetta già decideva tra sé e sé quali erano gli ingredienti inutili («vabbé, il burro si può eliminare»), poi faceva una spesa inadeguata dimenticandone altri, infine si chiudeva in cucina rifiutando qualunque

> Il grande problema alimentare di mia madre poi assumeva i contorni di un'emergenza in occasione di ogni evento

aiuto. Tra le cose che passarono alla storia, ci fu il Montblanc. Ne vedeva di bellissimi nei frigoriferi della vetrina di un bar sotto casa, e si informò alla sua solita maniera spiccia con la cassiera. Ne venne fuori un incredibile truciolato di castagne, dal colore e dalla consistenza molto simile al pellet per le stufe, sormontato da degli schizzi di panna spremuti da una bomboletta con cui aveva anche cercato di eseguire delle decorazioni circolari. C'erano anche, a puntellare l'instabilità del tutto, delle volenterose meringhe semisommerse dal resto. Il manufatto aveva trascorso un paio di giorni in frigo, perché mia madre amava fare le cose in anticipo, e forse voleva in qualche modo imitare la pasticceria. La cosa più bella era che alla fine, come se tutti le avessero fatto i complimenti dopo ripetuti bis, spiegava sempre con tono di modestia che «era facilissimo», bastava ragionarci sopra. Per fortuna, l'ultimo Natale l'ho passato con lei, e come se presentisse che era davvero l'ultimo, era davvero contenta che non fossi partito. Ma ormai da anni andavamo da mia sorella che come me, sopravvissuta all'alimentazione della nostra infanzia, ha imparato a cucinare bene. Spodestata dalla cucina, mia madre le dava pochissima soddisfazione, piluccando distrattamente gli spaghetti con le vongole. E come aveva sempre fatto, imprimeva al pasto il suo ritmo infernale da comica muta, perché non sopportava stare a tavola, e «andiamo in salotto» era il suo urlo di liberazione. A un certo punto, abbiamo cominciato a prenderla in giro sui suoi disastri gastronomici più leggendari. «Beh, sono fiera di avere generato dei grandi chef», ci rispose lei, senza battere ciglio, «ma le cose che vi ha cucinato vostra madre, nessuno al mondo ve le farà con quell'amore!». E aveva ragione pure lei. Non erano forse stati quegli incredibili cenoni a base di pasta scotta e polpettoni carbonizzati i più felici della nostra vita?

L'AUTORE

Nato a Roma nel 1964, è scrittore e critico letterario. Ha tradotto e curato edizioni di classici italiani e francesi. Tra le sue ultime opere, *Due vite* (Neri Pozza, 2020) e un racconto nella raccolta *L'allegra brigata* (Neri Pozza, 2020), moderno Decamerone scritto nella primavera della pandemia

BLINIS CON LA SALSA SMETANA

IL PRANZO DI BABETTE

È un racconto scritto da Karen Blixen con lo pseudonimo di Isak Dinesen. In Italia fu pubblicato nel 1962 da Feltrinelli nella raccolta di racconti *I capricci del destino*. Nel 1997 è uscita un'edizione Einaudi, versione italiana di Paola Ojetti, curata da Anna Maria Segala

6 PERSONE

60 MINUTI

Iniziate preparando la pastella per i vostri blinis. Sciogliete il lievito nel latte caldo, unite 190 grammi di farina setacciandola per evitare di creare grumi, mescolate bene, coprite la terrina e lasciate lievitare per almeno mezz'ora in un luogo caldo e lontano da correnti d'aria. Aggiungete alla pastella lievitata la farina di grano saraceno, i tuorli d'uovo, il burro fuso e un pizzico di sale, mescolate il tutto con una frusta. Montate gli albumi a neve ben ferma, quindi incorporateli delicatamente al composto, mescolando dal basso verso l'alto. Lasciate riposare la pastella nella ciotola coperta. A questo punto prendete una padella antiaderente dal fondo spesso e fatela scaldare. Quando la padella è calda passate col pennellino pochissimo burro e versateci la pastella. Aspettate che faccia piccole bolle prima di girarla (proprio come le frittelle o le crêpes), e lasciate cuocere per un paio di minuti. Ripetete finché la pastella non è finita. Per la versione semplificata della salsa smetana: amalgamate gli ingredienti e lasciate riposare per un'ora fuori dal frigo. Servite i blinis con un cucchiaio di salsa al centro, una fetta di salmone affumicato e aneto fresco. Servite tiepido.

INGREDIENTI

Blinis: **500 ml** di latte caldo, **160 g di grano saraceno**, **190 g** di farina 0, **25 g** di lievito di birra fresco, **130 g** di burro, **2** tuorli, **3** albumi montati a neve, **q.b.** sale, **q.b.** burro fuso, **q.b.** salmone affumicato a fette, **q.b.** Salsa: **100 ml** di panna fresca, **125 ml** di yogurt bianco, **1 cucchiaino** di limone, **q.b.** aneto fresco

Il generale Loewenhielm rimase in silenzio. "Inaudito! Questi sono blinis Demidoff!". Si guardò attorno, osservò i suoi commensali. Mangiavano calmi (...) come se li avessero mangiati ogni giorno per trent'anni di fila

TIMBALLO DI MACCHERONI

IL GATTOPARDO

Il Gattopardo di Giuseppe Tomasi di Lampedusa è stato pubblicato postumo nel 1958 da Feltrinelli. Vinse il premio Strega un anno dopo, diventando il primo best-seller del secondo dopoguerra. È il racconto delle trasformazioni avvenute in Sicilia durante il Risorgimento attraverso la storia della famiglia del principe Fabrizio Salina

Quando tre servitori in verde, oro e cipria entrarono recando ciascuno uno smisurato piatto d'argento che conteneva un torreggiante timballo di maccheroni, soltanto quattro su 20 persone si astennero dal manifestare una lieta sorpresa

6 PERSONE

180 MINUTI

INGREDIENTI

Guscio: **400 g** di farina 00, **140 g** di acqua, **200 g** di burro. Ripieno: **500 g** di rigatoni, **300 g** di piselli congelati, **1** cipolla, **q.b.** olio evo, **500 g** di salsa di pomodoro, **300 g** di fiordilatte, **50 g** di parmigiano, **300 g** di salsiccia, **100 ml** di brodo vegetale, **q.b.** pepe. Polpette: **400 g** di trita di maiale, **50 g** di pangrattato, **100 g** di parmigiano, **2** uova, **q.b.** sale, **q.b.** prezzemolo, **2** tuorli per guarnire

Mescolate farina e burro freddo a cubetti. Impastate velocemente aggiungendo acqua fredda fino ad ottenere un panetto compatto. Coprite con pellicola e lasciate in frigo per 40 minuti. Riducete in tocchetti la salsiccia eliminando la pelle e rosolatela in padella, con piselli e brodo. Cuocete 30 minuti mescolando spesso e poi spegnete. Rosolate la cipolla tritata in olio e aggiungete la salsa di pomodoro, cuocete per 15 minuti. Per le polpette, unite trita, parmigiano, uova, sale, pangrattato e prezzemolo. Impastate e create palline della dimensione di una nocciola. Aggiungetele alla salsa di pomodoro e cucinatele per 15 minuti, poi unite piselli e salsiccia. Cuocete la pasta ma lasciatela molto al dente, poi unitela a un mestolo di sugo. Tagliate la mozzarella a fettine, stendete l'impasto in due sfoglie per una teglia tonda del diametro di 28 cm e foderate il fondo con una sfoglia, bucherellandola. Componete il timballo a strati: pasta, polpette e mozzarella fino a finire gli ingredienti. Unite parmigiano, pepe e ricoprite con la seconda sfoglia. Eliminate l'impasto in eccesso e sigillate i bordi. Create un foro al centro della sfoglia, spennellate con tuorlo e cuocete in forno statico per 45 minuti a 180°C.

OCA ARROSTO

CANTO DI NATALE

Pubblicato per la prima volta nel 1843 con il titolo *A Christmas Carol*, è un romanzo breve fantastico di Charles Dickens, tra i suoi più celebri, e parte della serie dei libri di Natale. Ne esistono moltissime edizioni italiane, anche illustrate e per ragazzi, come quella Bur-Rizzoli con la prefazione di Gianrico Carofiglio

6-8 PERSONE

180 MINUTI

Preriscaldate il forno a 200°C. Tagliate le ali ed estraete il grasso dall'interno dell'uccello. Fate appassire le cipolle con un po' di grasso d'oca, aggiungete la salvia, il pane raffermo in piccoli pezzi e il resto del condimento e legate con uova e qualche cucchiaio di brodo. Usando un coltello affilato, bucate la pelle dell'uccello dappertutto, senza entrare nella carne sottostante (questo aiuterà il grasso a scorrere via). Strofinate il sale sulla pelle e nelle cavità e mettete la cipolla, i rametti di salvia e il ripieno all'interno dell'oca. Per il tempo di cottura, sommate il peso del ripieno a quello dell'oca e calcolate 15 minuti di cottura ogni 450 g. Mettete l'oca in una teglia e infornate. Ungetela ogni tanto con il grasso che si raccoglie nella teglia e, se rosola troppo, coprite il petto con la stagnola. Preparate il brodo soffriggendo collo, ali e verdure tritate in grasso d'oca, aggiungete le frattaglie, alloro, pepe e 1 litro d'acqua. Lasciate cuocere per 1 ora e mezza e filtrate. Unite patate e carote nella teglia dell'oca e finite la cottura. Quando l'oca è cotta fate riposare per 30 minuti. Addensate il sugo nella teglia con farina a fuoco basso e unite il brodo filtrato. Portate tutto in tavola.

INGREDIENTI

1 oca di circa 5–6 kg (con frattaglie e collo) **1** cipolla, **qualche rametto** di salvia o timo. Ripieno: **2** cipolle, **3 cucchiai** di salvia tritata, **250 g** di pane raffermo, **q.b.** sale e pepe, **2** uova, **q.b.** brodo caldo. Salsa: collo e ali d'oca, **1** carota, **1** cipolla, **3 foglie** di alloro, **7 grani** di pepe, **1 cucchiaio** di farina. Per servire: patate e verdure

Col rinforzo del contorno di mele e patate, il pranzo era sufficiente: anzi, come diceva tutta contenta la signora Cratchit guardando un ossicino nel piatto, non s'era potuto mangiar tutto!

BELLAVISTA
GRANDE CUVÉE
BELLAVISTA
ALMA NON DOSATO
FRANCIACORTA

BELLAVISTA
FRANCIACORTA

SOGLIOLA IN SALSA BIANCA

6 PERSONE

60 MINUTI

Posizionate il lato scuro della sogliola rivolto verso l'alto e tagliate la pelle lungo la colonna vertebrale. Rimuovetela lentamente, aiutandovi con la punta di un coltello. Una volta che avete un pezzo di pelle abbastanza grande da poterlo afferrare, strofinate un po' di sale grosso tra le dita e afferrate saldamente la pelle. Posizionate il palmo dell'altra mano sulla coda, quindi tirate la pelle, facendo particolare attenzione una volta raggiunta la testa per evitare di rimuoverla o rovinarla. Capovolgete il pesce e ripetete sull'altro lato. Per la salsa, tritate finemente aglio e scalogno e fateli soffriggere con burro per 2-3 minuti. Versate il vermouth e cuocete a fuoco lento finché il liquido non si riduce della metà. Aggiungete il brodo di pesce e lasciate ridurre il liquido a metà. Togliete dal fuoco, filtrate e unite panna e capperi. Mescolate farina e pepe e infarinate su ogni lato il pesce, scuotetelo per eliminare gli eccessi di farina e ripetete con gli altri tre. Scaldate in una casseruola olio e burro e aggiungete le sogliole. Cuocete per circa 4 minuti, fino a doratura, quindi capovolgete con cura e cuocete per altrettanti minuti. Disponete le sogliole sui piatti e irrorate con la salsa calda.

INGREDIENTI

4 sogliole, **100 g** di farina 0, **30 g** di burro, **q.b.** sale grosso e pepe, **2 cucchiai** di olio evo. Per la salsa: **30 g** di burro, **2 spicchi** d'aglio, **2** scalogni, **140 ml** di vermouth secco, **150 ml** di brodo di pesce, **100 ml** di panna liquida, **3 cucchiai** di capperi

UNA STANZA TUTTA PER SÈ

È un saggio-romanzo della scrittrice inglese Virginia Woolf, pubblicato per la prima volta nel 1929 con il titolo *A Room of One's Own* e nato dopo due conferenze tenute all'università di Cambridge sul tema delle donne nella letteratura. Un vero e proprio manifesto sulla condizione femminile diventato un classico della scrittura inglese

La colazione ebbe inizio con le sogliole, distese in un piatto fondo, sul quale il cuoco del college aveva sparso uno strato della più candida crema, per quanto segnata qua e là da macchie brune, come sui fianchi di un daino

PIZZA DI VERDURE

CASALINGHITUDINE

Con *Casalinghitudine* di Clara Sereni, pubblicato nel 1987, le ricette di cucina entrano a pieno titolo nella letteratura italiana. Il libro, ritratto originale del Paese dagli anni '60 agli anni '80 e della generazione della sua autrice attraverso la sua storia e quella della sua passione per il cibo, è diventato subito un piccolo classico

6 PERSONE

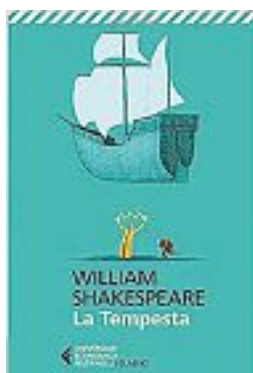
40 MINUTI

INGREDIENTI

500 g di farina 00, **1 cubetto** di lievito di birra fresco, **1 cucchiaino** di sale, **4 cucchiai** d'olio extravergine d'oliva, **1 spicchio** d'aglio tritato, **1 bicchiere e mezzo** d'acqua, **50 g** di sottaceti, **500 g** di verdura lessata a piacere, **50 g** di tonno sottolio, **50 g** di olive, **30 g** di capperi, **q.b.** olio, **q.b.** sale

Iniziate mescolando la farina all'acqua. Aggiungetela poco alla volta per permettervi di incorporare il liquido a poco a poco. Quando l'impasto è ancora grezzo, aggiungete il lievito di birra sbriciolandolo con le dita. Riprendete a impastare, aggiungete i quattro cucchiai di olio extravergine di oliva e il sale. Tritate uno spicchio d'aglio avendo cura di rimuovere prima l'anima, cioè la parte centrale, così da renderlo più digeribile e leggero, e aggiungetelo all'impasto. Continuate a lavorare fino ad ottenere un impasto liscio, elastico e ben amalgamato. Dividetelo in due parti uguali, lavoratele in modo da ottenere due sfere e mettetele a lievitare coperte da un panno per tre ore circa a temperatura ambiente. A questo punto, tritate grossolanamente e mescolate tutti gli ingredienti della farcia. Per le verdure noi abbiamo utilizzato broccoli, peperoni, carote e bietole, ma voi potete usare quelle che più vi piacciono avendo cura di lessarle. Stendete la pasta e formate due dischi sottili, sistemate il composto sulla base, chiudete con l'altro e sigillate i bordi pressandoli. Ungete il disco superiore con olio evo, bucherellate e infornate per 45 minuti a 250°C.

Per elezioni dai risultati forniti a sgoccioli e senza proiezioni, da seguire fino all'alba per capire come andavano veramente le cose, l'unica proposta potevano essere le pizze, che preparavo a seggi aperti e si mangiavano come capitava

FUNGHI E SCALOGNO CARAMELLATO

LA TEMPESTA

La tempesta è un'opera teatrale, suddivisa in cinque atti, composta da William Shakespeare tra il 1610 e il 1611 e considerata ultimo capolavoro del poeta. È la storia del tentativo di riconquista del potere da parte di Prospero, duca di Milano esiliato su un'isola deserta del Mediterraneo con la figlia Miranda

Voi, cui solo passatempo è fare nascere i funghi a mezzanotte e tutti vi rallegrate udendo il coprifoco solenne, siete assai deboli spiriti e pur col vostro aiuto il sole ardente nel meriggio ho oscurato

6 PERSONE

45 MINUTI

INGREDIENTI

2 kg di funghi delle varietà che preferite (shiitake, porcini, champignon, chiodini), **3 cucchiai** di olio extravergine di oliva, **1 pizzico** di sale, **q.b.** pepe, **3 spicchi** d'aglio, **500 g** di scalogno, pulito e tagliato a fettine sottili, **q.b.** timo fresco tritato, **2 cucchiaini** di aceto di vino rosso

Soffriggete lo scalogno tagliato a fettine sottili con olio, abbassate il fuoco al minimo e continuate a mescolare di tanto in tanto finché gli scalogni non sono morbidi, dolci e caramellati. Aggiustate di sale e pepate. Questo potrebbe richiedere dai 30 ai 45 minuti. Pulite i funghi, tagliateli a pezzi non troppo piccoli e scottateli in una padella capiente con un filo d'olio a fuoco alto. Lasciateli a riposare e mescolate di tanto in tanto, finché i bordi non iniziano a diventare croccanti e il composto risulta dorato e caramellato. Trasferite i funghi caldi in una terrina e grattugiate mezzo spicchio d'aglio sui funghi. Il consiglio per rendere più leggero l'aglio è quello di eliminare la parte centrale prima di grattugiarlo. Aggiustate di sale e pepe. Unite i funghi allo scalogno caramellato, aggiungete il timo fresco, il pepe e l'aceto. Assaggiate e aggiustate il condimento in base al vostro gusto. Questo piatto può essere preparato anche il giorno prima e servito poi caldo o a temperatura ambiente. Per riscaldare i funghi, trasferiteli su una teglia rivestita di carta forno e cuocete a 180°C per circa 5 minuti, va benissimo la modalità statica.

BIO SI NASCE
BIO SI CRESCE
BIO SI É
#nerosubianco

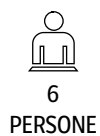
BONBON DI CIOCCOLATO E BISCOTTI ALLO ZENZERO

PICCOLE DONNE

È il più celebre romanzo della scrittrice statunitense Louisa May Alcott, considerato un capolavoro della letteratura d'infanzia. Scritto nel 1868, fu pubblicato in Italia nei primi anni del Novecento. È la storia delle quattro sorelle March, Meg, Jo, Beth e Amy, racconto che comincia a Natale e termina esattamente un anno dopo

6 PERSONE

60 MINUTI

Per i bonbon, ammorbidite a bagnomaria i cioccolati mescolandoli. Quando si saranno sciolti completamente versate anche la panna fresca liquida e continuate a mescolare fino a ottenere un composto cremoso, liscio e privo di grumi. Spegnete il fuoco e trasferite il composto in una ciotola, coprite con pellicola trasparente e fate rassodare in frigorifero per 2-3 ore. Prelevate un cucchiaino di composto alla volta e lavorate le palline con le mani per dare una forma sferica, adagiate le palline su un vassoio e mettete in frigo per un'ora. Infine, fate rotolare i bonbon nel cacao amaro. Per i biscotti, setacciate insieme farina, bicarbonato, zenzero e cannella e versate nel robot da cucina. Aggiungete il burro e frullate fino a ottenere un composto sabbioso. Aggiungete zucchero e uova. Impastate brevemente fino ad avere un composto liscio, avvolgete nella pellicola e mettete in frigo per 15 minuti. Preriscaldate il forno a 180°C e rivestite due teglie con carta da forno. Stendete l'impasto a uno spessore di 0,5 cm e con l'aiuto delle formine create i vostri biscotti. Posizionateli sulla teglia e cuocete per 12–15 minuti. Fateli raffreddare e decorate con glassa.

INGREDIENTI

Bonbon: **200 ml** di panna fresca, **100 g** di cioccolato fondente, **100 g** di cioccolato gianduia, **q.b.** cacao amaro. Biscotti: **350 g** di farina 00, **1 cucchiaino** di bicarbonato, **2 cucchiaini** di zenzero in polvere, **1 cucchiaino** di cannella, **125 g** di burro, **175 g** di zucchero di canna, **1** uovo, **q.b.** glassa

C'era del gelato, per l'esattezza due gusti diversi, rosa e bianco, c'era una torta, della frutta e degli incredibili bonbon francesi e in mezzo alla tavola quattro bouquet di fiori di serra!

QUEEN OF PUDDINGS

ULISSE

Uno dei romanzi più importanti del '900, *Ulisse* di James Joyce, uscito nel 1922 (la prima edizione italiana fu, invece, del 1960), è il lunghissimo racconto di una sola giornata, il 16 giugno 1904, vissuta a Dublino attraverso il monologo interiore del protagonista, Leopold Bloom. È da poco uscita una nuova edizione italiana con la traduzione di Mario Biondi (La nave di Teseo)

6 PERSONE

90 MINUTI

Preriscaldate il forno a 170°C e ungete con burro una pirofila bassa da 1,4 litri. Per la base, scaldate molto delicatamente il latte in un pentolino, aggiungete burro, scorza di limone e 50 g di zucchero, mescolate finché non si saranno sciolti. Sbattete i tuorli in una ciotola e unite al resto. Cospargete il pangrattato sulla base della pirofila e versatevi sopra la crema pasticcera. Lasciate riposare per circa 15 minuti, in modo che il pangrattato assorba il liquido. Trasferite la pirofila in una teglia e riempitela a metà con acqua calda. Cuocete la crema pasticcera a bagnomaria nel forno preriscaldato per circa 25-30 minuti, sfornate e fate raffreddare. Montate a neve gli albumi, aggiungete i rimanenti 175 g di zucchero un cucchiaino alla volta, continuando a mescolare alla massima velocità con le fruste elettriche fino a quando il composto non sarà compatto e lucido. Trasferite la miscela di meringa in una sac à poche. Distribuite 5-6 cucchiai di marmellata sulla crema, quindi unite sopra la meringa. Abbassate la temperatura del forno a 150°C e rimettete in forno (non nella teglia con acqua) per circa 25-30 minuti per dorare la superficie. Sfornate e servite subito.

INGREDIENTI

Base: **600 ml** di latte, **30 g** di burro, più extra per ungere, la scorza grattugiata di **1** limone, **50 g** di zucchero, **3** tuorli, **80 g** di pangrattato, 5-6 cucchiai di marmellata di mirtilli. Meringa: **180 g** di zucchero, **3** albumi

Le sue torte dorate cotte a puntino e il pudding della regina Anna con la sua squisita cremosità avevano riportato fervidi plausi da tutti perché lei aveva una manina di fata anche per accendere il fuoco

3cuochi.it

TART DI CRÈME BRÛLÉE AL CARDAMOMO

ALICE NEL PAESE DELLE MERAVIGLIE

Romanzo fantastico del 1865 scritto da Lewis Carroll, pseudonimo di Charles Lutwidge Dodgson. Nel 1951 la Walt Disney ne trasse il suo tredicesimo film d'animazione. Tantissime le traduzioni e le edizioni italiane, tra le ultime quella illustrata per ragazzi de L'Ippocampo

6 PERSONE

90 MINUTI

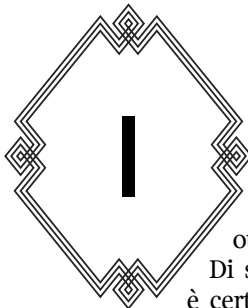
Per fare la frolla mettete farina, zucchero, burro freddo e sale in un robot da cucina e frullate per ottenere un composto sabbioso. Aggiungete un po' d'acqua fino a quando l'impasto non risulta compatto. Rovesciate l'impasto sul piano di lavoro e compattatelo per avere un disco di pasta liscio. Avvolgetelo nella pellicola e conservate in frigo per almeno un'ora prima dell'uso. Preriscaldate il forno a 180°C e foderate una teglia con carta da forno. Stendete la pasta e sistematela nella tortiera eliminando la pasta in eccesso, forate tutto il fondo con una forchetta e lasciate in frigo altri 30 minuti. Poi cuocete con dei pesi sulla base della sfoglia per 20 minuti. Rimuovete i pesi ed arrivate a doratura per altri 10-15 minuti. Sfornate e abbassate la temperatura a 150°C. Unite semi di vaniglia, cardamomo, tuorli, zucchero, panna e mescolate. Fate cuocere a bagnomaria continuando a mescolare con una frusta per 10-15 minuti o fino a quando la crema non si sarà addensata e versatela nel guscio di pasta. Cuocete per 30-35 minuti e lasciate raffreddare. Appena prima di servire, cospargete uniformemente 2 cucchiai di zucchero di sopra la torta e caramellizzate con il cannello.

INGREDIENTI

Guscio: **150 g** di farina 00, **25 g** di zucchero, **un pizzico** di sale, **115 g** di burro, **3-5 cucchiai** di acqua ghiacciata. Crema: **1/2** baccello di vaniglia, **1 cucchiaino** di cardamomo macinato, **500 ml** di panna, **6 tuorli** d'uovo grandi, **45 g** di zucchero, più extra per guarnire la brûlée

Il Bianconiglio suonò tre squilli di tromba, quindi srotolò il rotolo di pergamena e lesse come segue: "La Regina di Cuori ha fatto delle crostate, tutto in una giornata estiva: ma il Fante di Cuori le ha rubate e portate via

RILLETTES DI SARDINE MILLESIMATE

Un paté per celebrare le festività, da preparare con pesci di qualità superiore, celebri per la loro carne fondente e maturati *en cave* per sei mesi Impreziosito da poche gocce di whisky, è un ottimo aperitivo da spalmare sul pane

di **Alessandra Avallone**
illustrazione di Felicita Sala

INGREDIENTI

6 filetti di sardine millesimate, **100 g** di burro di ottima qualità, **2 cucchiai** di whisky, **2 cucchiai** di panna montata, **mezzo** limone (il succo), pane briosciato, sale, fiori e aneto fresco per guarnire

I vini, nello specifico lo champagne o lo spumante prodotto con metodo classico, si definiscono millesimati quando si ottengono con uve di una singola annata. Di solito si producono in annate speciali. Ed è certo che questo dicembre è l'ultimo mese di un'annata dolorosamente speciale. Forse non è per tutti un costoso brindisi ma di millesimato per fortuna non c'è solo lo champagne. Anche per le sardine, infatti, si utilizza la stessa dicitura. Tutti gli anni le grandi case conserviere francesi selezionano il pescato primaverile, di qualità superiore, e lo lavorano seguendo una precisa procedura. Il pesce viene prima immerso in una salamoia, quindi viene pulito e successivamente lasciato leggermente essiccare. Segue la fase della cottura: le sardine vengono fritte, lasciate colare tutta notte e quindi messe in scatola coperte d'olio e sigillate. Queste preziose scatoline maturano *en cave* per 6 mesi prima di essere messe in commercio. La qualità delle sardine migliora con il tempo, la carne diventa fondente, le lische si dissolvono, il sapore si affina, si possono conservare fino a 10 anni, a patto di rigirare le scatole almeno ogni sei mesi, proprio come un'ottima bottiglia in cantina. E così a dicembre quest'anno con qualche scatola millesimata nella dispensa possiamo regalarci anche all'ultimo momento dei deliziosi e semplici patè (*rillettes*, per la precisione) da servire in modo elegante o informale a seconda dell'occasione. Questo patè è ispirato a una ricetta di Anne Sophie Pic, gran dama della ristorazione stellata francese.

PREPARAZIONE

Lasciate ammorbidire il burro, mantecatelo con una spatola aggiungendo due prese di sale. Scolate bene le sardine, schiacciatele finemente con la forchetta e conditele con il succo di limone. Lavoratele con 80 g di burro e il whisky utilizzando una spatola di metallo flessibile. Incorporate la panna senza smontarla. Affettate sottile il pane briosciato, ritagliate con un coppapasta dei crostini rotondi, imburrateli leggermente, poneteli sopra una placca, coprite con carta forno e una seconda placca per non farli imbarcare in cottura. Passateli in forno a 180°C per 5-8 minuti circa per renderli dorati e croccanti. Con la tasca deponete delle noci di patè sopra ogni crostino e coprite con un secondo crostino. Guarnite con fiori e aneto a piacere. In alternativa potete mettere 75 g di burro in una ciotola alta e stretta, poi montatelo con le fruste fino a far raddoppiare il volume. Diliscate 6 filetti di sardine millesimate, tritatele in un mixer, incorporate il succo di limone, il burro montato, un cucchiaino di rafano grattugiato e due di panna acida. Regolate di pepe e di sale. Montate 30 secondi, poi trasferite in una ciotola e servite come aperitivo o antipasto con fettine calde di pane scuro tostato, cetrioli e cipolline in agrodolce.

4 PERSONE

15 MINUTI

DISPENSA

a cura di **Tommaso Galli**

GUATEMALTECO

Prodotto con puro succo di canna da zucchero, Zacapa 23 è il rum guatemalteco invecchiato in botti a oltre 2.300 metri di altitudine, ideale per un dopo pasto sofisticato

TARTUFI

Dai cioccolatini al tartufo bianco alle tagliatelle a quello estivo. È la box Urbani Selection, uno scrigno di prodotti da usare singolarmente o abbinare nelle ricette del Natale

SPUMANTE

Sono almeno cinque gli anni di affinamento sui suoi lieviti. Il Franciacorta Berlucchi '61 Nature 2013 unisce l'eleganza dello Chardonnay alla mineralità del Pinot nero

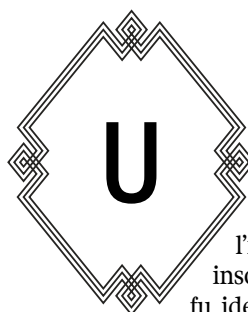
CON CLEMENTINE

Le clementine della costa jonica sono il segreto del panettone di Op Armonia. Regalato a 400 operatori sanitari in prima linea nei comuni di Eboli e Battipaglia

LE RICETTE DEI GRANDI PASTICCERI RIFATTE A CASA

CROQUEMBOUCHE, IL CONO DI BIGNÈ CARAMELLATI

Elegante e imponente, il «dessert che crocca in bocca»
è uno dei più adatti a rallegrare la tavola delle Feste
Ideato da Marie-Antoine Carême, lo chef di Napoleone Bonaparte,
si realizza con la pasta choux ripiena di chantilly o panna montata
I trucchi spiegati, passo dopo passo, da Andrea De Bellis

di **Lydia Capasso**
foto di Matt Russell

Un cono di bignè caramellati ripieni di crema chantilly o di panna montata, un dolce fastoso, elegante, l'ideale per rallegrare la tavola di queste insolite feste. D'altronde il croquembouche fu ideato da Marie-Antoine Carême, lo chef di Napoleone Bonaparte e di Talleyrand, per lasciare a bocca aperta chi partecipava ai suoi famosi ricevimenti. Abbiamo chiesto la ricetta del «dolce che deve croccare in bocca» — è questo il significato letterale del termine francese — ad Andrea De Bellis che, insieme al fratello Marco, è titolare della pasticceria che porta il loro nome, a Roma in piazza del Paradiso (indirizzo perfetto per una pasticceria!), uno dei pochi posti dove si può trovare il croquembouche. Si racconta che quelli preparati da Carême fossero alti anche più di un metro. I dessert di Andrea De Bellis possono arrivare a misurare anche 60 centimetri, voi cominciate, come noi, da dimensioni ridotte ma non inferiori ai 20 centimetri. Vedrete che preparare un croquembouche non è poi così difficile se ci si organizza bene. Alcune preparazioni possono essere fatte in anticipo. Dovrete solo avere l'accortezza di montarlo poco prima di servirlo.

INGREDIENTI

Per il craqueline: 100 g di farina, 100 g di zucchero a velo, 80 g di burro. Per la pasta choux: 250 g di acqua, 150 g di olio di mais, 2 g di sale, 175 g di farina 00, 325 g di uova. Per la chantilly all'italiana: 250 g di latte intero, 75 g di panna fresca, 75 g di tuorli, 75 g di zucchero, 35 g amido di mais, un pizzico di sale, una bacca di vaniglia, 125 g di panna fresca, 15 g di zucchero. Per il caramello: 200 g di acqua, 150 g di glucosio, 500 g di zucchero.

PREPARAZIONE

Cominciate dal craqueline che andrà poi appoggiato sugli choux. Unite farina, burro e zucchero a velo e lavorate fino ad avere un composto omogeneo. Con un matterello stendetelo a 2 mm tra due fogli di carta forno, congelate e formate dei dischetti dal diametro di 4 cm, che conserverete nel congelatore. Dedicatevi ora agli choux. Mettete l'acqua, l'olio e il sale in una pentola e portate a ebollizione, fuori dal fuoco aggiungete la farina setacciata in un sol colpo, mescolate bene e cuocete fino a ottenere una pastella soda che si deve staccare dalle pareti della pentola. Fate raffreddare e mettete il composto in una planetaria con la frusta a foglia, azionatela a velocità media e aggiungete le uova, una alla volta, fino a raggiungere una consistenza cremosa ma soda. Mettete in una sac à poche, con una bocchetta liscia dal diametro da 1,4 a 2 cm (dipende dalle dimensioni che volete dare al vostro dolce), e su una placca rivestita di carta forno formate gli choux. Applicate su ciascuno un dischetto di impasto craqueline e cuocete in forno a 180°C per 20/25 minuti. Con queste dosi si otterranno circa 50/60 bignè, a seconda delle dimensioni. Lasciateli raffreddare e conservateli in un sacchetto di cellophane. Preparate la crema, anche con un giorno di anticipo: portate a ebollizione il latte con i 75 grammi di panna e il baccello di vaniglia privato dei semi. Spegnete il fuoco, coprite e lasciate in infusione per 5/10 minuti. In una ciotola miscelate i tuorli con lo zucchero e l'amido, aggiungete il sale e rendete

IL MAESTRO

Andrea De Bellis, pasticcere, è il titolare assieme al fratello Marco, imprenditore, della pasticceria De Bellis di Roma. Ha cominciato a lavorare nelle forze dell'ordine ma presto ha mollato per cominciare una carriera nella pasticceria. Ha fatto le sue prime esperienze con Paco Torreblanca, Ferran Adrià e i fratelli Roca. Nel 2013 ha inaugurato il suo locale in Campo de' Fiori

«POTETE CREARLO ANCHE IN PORZIONE SINGOLA»

«Non lasciatevi spaventare dalle apparenze, preparare un buon croquembouche è questione di organizzazione. Se poi le sfide non dovessero piacervi, realizzate una semplice monoporzione: una piccola piramide formata da quattro bignè caramellati, tre alla base e uno in cima. Oppure, perché no, un bignè unico, più grande». Forse Carême non sarebbe d'accordo, ma il croquembouche monoporzione è certamente un buon escamotage per semplificare il lavoro. Andrea De Bellis, da quando ha affidato la gestione della pasticceria al fratello Marco, si è dedicato alla didattica e tiene corsi in tutta Italia, quindi è abituato ad elargire consigli: «Nella pasta bignè al posto del burro uso un olio neutro, quello di mais, me lo ha insegnato il mio maestro Leonardo Di Carlo. Lo sviluppo dello choux in forno vi sorprenderà. Utilizzate pure un extravergine d'oliva per i bignè salati. Oppure olio di nocciola o di pistacchio, anche se sono un po' più cari». Otterrete un'ottima variante farcendo i bignè a base di oli alla frutta secca con creme al cioccolato, alle nocciole o ai pistacchi. Vi basterà modificare leggermente la ricetta base della crema pasticcera: utilizzate solo il latte, non la panna, e aggiungete il 10 per cento di pasta di nocciole o di pistacchi o il 20 per cento di cioccolato fondente fuso. Se, poi, preferite un ripieno più semplice, montate la panna fresca, addolcitela e aggiungete un po' di gelatina per mantenerla ferma. Chi non vuole rinunciare al burro, può sostituirlo con l'olio (82 grammi di olio equivalgono a 100 di burro). Siete celiaci o intolleranti al glutine? Sostituite la farina 00 della pasta choux con amido di mais. «Ma il vero segreto sta nei tempi di lavorazione. Il dolce deve essere montato e mangiato in fretta, perché il caramello tende ad inumidirsi e a diventare appiccicoso. Anche in pasticceria lo prepariamo solo espresso su ordinazione». (*Ly.ca.*)

FILI DORATI

Per ottenere i fili dorati che racchiudono il croquembouche, immergete una forchetta nel caramello caldo e fate cadere sul dolce, a più riprese, lo zucchero cotto: raffreddandosi creerà un piacevole effetto dorato

Crediti: food styling Marina Filippelli, styling Tabitha Hawkins, producer Martina Barbero

il composto liscio. Riportate a bollore il latte con la panna e versateli sulle uova mescolando bene. Mettete sul fuoco e senza smettere di mescolare portate a 82-84°C. Raffreddate velocemente la crema messa a bagnomaria al freddo e tenete in frigo coperta da pellicola. Montate i 125 grammi di panna con i semi della vaniglia e i 15 grammi di zucchero e conservate in frigorifero. Mescolate la crema e la panna per ottenere la chantilly all'italiana. Farcite i bignè: fate un piccolo foro sulla base di ciascuno choux e con la sac à poche riempiteli di crema. Sistemateli su un vassoio. È arrivato il momento del caramello. Fate sciogliere lo zucchero nell'acqua e portate a bollore, schiumate con una schiumarola, aggiungete il glucosio e cuocete fino a 175°C. Togliete la pentola dal fuoco e mettetela per 2/3 in acqua fredda per far cessare l'ebollizione. A questo punto immergete la parte superiore dei bignè nel caramello e, per ottenere una superficie brillante, appoggiateli su stampi in silicone semisferici dello stesso diametro dei bignè. In mancanza riappoggiateli sul vassoio. Attenzione alle dita, tenete sempre a portata di mano una bacinella con dell'acqua fredda, se doveste scottarvi immergetevi immediatamente le mani. Qualcuno utilizza dei guanti per questa operazione. Cominciate a montare il dolce. Con un cartoncino formate un cono dal diametro inferiore di 15/20 cm e altezza 25/30, spillatelo e foderatelo di carta forno, spennellatelo con un po' di olio e appoggiatelo su un piatto da portata (qualcuno mette sotto al cono una bottiglia di vetro). A questo punto potete procedere alla costruzione del croquembouche: prendete i bignè glassati, usate il caramello rimasto come collante (immergete il pentolino in acqua calda per renderlo nuovamente fluido) e formate una corona appoggiando i bignè alla base della carta forno, tenendo la parte glassata rivolta all'esterno. Proseguite seguendo la forma del cono. Ora avete due strade: cercare di sfilare delicatamente il cartoncino oppure lasciarlo come base. Se avete una buona manualità potete anche evitare di servirvi del cono, i bravi pasticceri ne fanno a meno. In questo caso formate una corona di bignè e proseguite diminuendo il loro numero man mano che salite: i bignè, però, devono essere tutti uguali per evitare l'effetto Torre di Pisa. Decorate con ribes rossi e completate con fili di caramello realizzati con una forchetta.

FUORI DAL FRIGO

Il croquembouche è un dolce delicato che va consumato in breve tempo e tenuto fuori dal frigo, al riparo dall'umidità. Come dice il nome, deve croccare in bocca e il caramello non deve risultare appiccicoso sotto i denti

IN ANTICIPO

I bignè si possono preparare in anticipo e conservare in una scatola di latta o in un sacchetto di cellophane per alcuni giorni. Così come la crema pasticcera che può essere tenuta in frigorifero, ben coperta, un paio di giorni

DI CARTA

Se non siete pasticceri esperti, servitevi di un cono di carta forno o di cartoncino foderato di carta forno. Spillatelo o fermatelo con nastro adesivo, rifilatelo sulla base e tagliate la punta. Eviterete così l'effetto torre di Pisa

«L'OPIFICIO DEL PINOT NERO», BOLLICINE SPECIALI

Tutto è cominciato per gioco, con un gruppo di amici, nel 1997. Poi gli amici si sono sfilati e Marco Buvoli, allora imprenditore del mondo automotive che aveva deciso di rallentare e di dedicarsi alla sua passione, il vino, si è trovato da solo. In un'avventura che a tratti è stata più grande di lui, ma che oggi è la soddisfazione della sua vita: «L'Opificio del Pinot nero» a Gambugliano (Vicenza), cantina con 5 ettari e mezzo di vigneti sparsi tra i colli Berici ed Euganei, produce l'unico metodo classico al cento per cento «Blanc de noirs» (ottenuto da uve Pinot nero vinificate in bianco) della provincia veneta. Una chicca che è presto finita nelle carte di ristoranti importanti — dalle «Calandre» a Rubano (Padova) alla «Peca» di Lonigo (Vicenza), tre e due stelle Michelin — anche fuori regione (il «Seta», bistellato, e la «Langosteria» a Milano, tra gli altri). Gli spumanti di Buvoli si chiamano come gli anni di riposo sui lieviti: «3», «5», «7»... «Si arriva anche a "10"— racconta —. Sono rimaste un po' di bottiglie del mio primo vigneto, preso in affitto dall'Istituto sperimentale di viticoltura di Conegliano. Dal 2013 non ce l'ho più. Che ricordi, e che struttura...». Buvoli, autodidatta in tutto, lavora anche con il Pinot nero vinificato in rosso, molto richiesto. Presto uscirà quello del 2017. Nuovi progetti: i cru, cioè la vinificazione dei singoli appezzamenti per esaltare al massimo il territorio. E la lotta intelligente ai cambiamenti climatici, restando una cantina rigorosamente bio.

Custoditi in un libro di tessuto verde acqua, i piatti per le Feste cucinati a casa di Carolina Vergnano sono un sapere tramandato di generazione in generazione E intanto la responsabile export dell'omonima azienda di caffè sta per lanciare un progetto a sostegno dell'imprenditoria femminile con l'attrice Elisa Sednaoui

«LA FORZA DELLE DONNE NELLE RICETTE DELLA MIA FAMIGLIA»

La tavola
Carolina Vergnano, seduta a destra, con la sorella Giovanna, seduta alla sua sinistra, la cognata Nadia, alla sua destra, la mamma Lucia, in piedi, circondata dalle sue nipoti, Delfina, Giulietta e Virginia

di **Isabella Fantigrossi**
foto di Francesca Moscheni, styling di Stefania Aledi, producer Tommaso Galli

Il segno tangibile della passione di Carolina Vergnano per la cucina classica di casa, quelle ricette che si tramandano sempre uguali di generazione in generazione, è un libriccino di tessuto color verde acqua. «È il mio ricettario di famiglia. Me l'hanno regalato al mio matrimonio — racconta lei, responsabile marketing ed export department di Vergnano, l'azienda di caffè fondata nel 1882 a Chieri dal bisnonno Domenico —. È una piccola opera collettiva trascritta da mia sorella Giovanna: all'interno ciascuno della famiglia ha voluto mettere la propria foto e il proprio piatto del cuore». Dagli agnolotti alle lasagne al forno, dal vitello tonnato al pollo alla cacciatora, dal tiramisu al bonet. Tutti piatti da sempre patrimonio immateriale delle donne di casa. «Certo, anche papà Franco è un grande cuoco — racconta Carolina Vergnano, classe 1981, entrata in azienda nel 2005 dopo gli studi alla Bocconi e un'esperienza di lavoro in L'Oreal, mamma di Giulietta, 12 anni, Giovanni, 10, e Carlo, 5. «Il suo risotto è buonissimo. E le sue bistecche impanate sono da volar via: il segreto è battere la carne fino a farla diventare invisibile. Però c'è una differenza: mentre la cucina maschile è più essenziale e pulita, quella femminile è accogliente, altruista, calda. Io stessa — continua — ho sempre amato fare da mangiare: lo facevo anche quando abitavo a Milano da sola. Ma il cucinare ha acquistato vero senso per me da quando sono diventata mamma: preparare la tavola per la famiglia è un gesto di affetto, è un regalo per gli altri». Lo è, allo stesso modo, anche l'organizzazione del Natale in casa di Carolina Vergnano. «Quest'anno sarà per forza più intimo, troveremo un modo diverso di farci gli auguri. Ma da sempre il Natale è un momento da noi molto atteso e deciso dalle donne di casa». La mamma Lucia detta Lucetta, la sorella Giovanna, la cognata Nadia, moglie del fratello Enrico, e poi la signora Lina, in famiglia da sempre. «Prima festeggiavamo il cenone della Vigilia a casa di mia mamma ma da quando è nata Giulietta lo festeggiamo da me. Ogni anno scelgo un tema e a partire da quello si decide l'abbigliamento e la tavola. Abbiamo organizzato un Natale rosa, lo scorso anno, e poi il bianco, il rosso, le stelle. Quest'anno ho scelto il marrone, più neutro e sobrio. E ogni anno facciamo il brainstorming delle ricette, tutte pescate dal libro verde acqua: la rolata di mia mamma, cucinata per la prima volta alla presentazione ufficiale di mio papà nella sua famiglia, le lasagne della signora Lina, i miei vol-au-vent con la fonduta». E poi gli

Crediti: brocche e calici Bitossi Home, piatti Richard Ginori, posate Pinti Inox, tovaglie, runner e tovaglioli La Fabbrica del Lino

INSALATA RUSSA «DELLA MOGLIE DEL SINDACO»

INGREDIENTI

4 patate, 3 carote, una cipolla, una scatola di tonno, un barattolo di insalatina giardiniera, mezzo barattolo di carciofini, mezzo barattolo di funghetti, un uovo sodo, q.b. maionese.

PREPARAZIONE

Cominciate lessando le patate, le carote e la cipolla. Scolate, lasciate raffreddare e tagliate le verdure a cubetti di dimensione simile. Mescolate le patate al tonno scolato. Unite le carote, la cipolla, l'insalatina tritata, i carciofini a pezzetti e i funghetti. Preparate la maionese in casa oppure utilizzatene una già pronta di ottima qualità e unite al composto ottenuto anche un uovo sodo.

LASAGNE AL RAGÙ

INGREDIENTI

20 sfoglie di pasta all'uovo, 200 g di Parmigiano, ragù (600 g di carne macinata di manzo, 1 costa di sedano, 2 carote, 1 l di passata di pomodoro, mezza cipolla, mezzo bicchiere di vino bianco, 2 cucchiai di latte, olio evo, sale) e besciamella (1 l di latte, 100 g di besciamella, 100 g di burro, noce moscata, sale).

PREPARAZIONE

Preparate il ragù, che dovrà cuocere a fuoco basso per circa due ore, e la besciamella. Distribuitene una parte sul fondo di una pirofila (30 x 20 cm). Sistemate un primo strato di sfoglie di lasagna e condite con besciamella, ragù e Parmigiano reggiano. Procedete con gli strati. Cuocete in forno caldo a 180°C per 30 minuti circa.

BONET DI LINA

INGREDIENTI

1 l di latte, 300 g di zucchero, 150 g di cacao amaro, 100 g di amaretti, 8 uova.

PREPARAZIONE

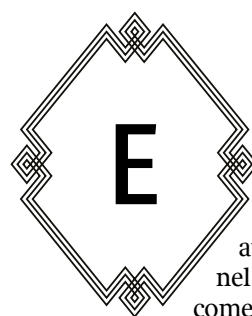
Tritate gli amaretti. Scaldate il latte a fuoco basso. Montate le uova con 4 cucchiai di zucchero. Unite amaretti, cacao setacciato e mescolate. Versate a filo il latte caldo e mescolate in modo da ottenere un composto omogeneo. Preparate il caramello: versate lo zucchero in un pentolino, aggiungete due cucchiai di acqua e cuocete fino a quando non sarà dorato. Versatelo in stampini monoporzione e fate raffreddare, poi versate il composto. Cuocete a bagno maria in forno a 150°C per circa un'ora. Fate riposare in frigo per almeno 4 ore prima di servirlo.

agnolotti al ragù bianco, l'insalata russa (detta «della moglie del sindaco» perché Giovanna Vergnano la mangiò per la prima volta 16 anni fa a casa del sindaco di Chieri), le lenticchie, i dolci. «Del resto, nella storia di famiglia le donne hanno sempre avuto un ruolo importante — ricorda Carolina Vergnano —. Mia nonna materna, Delfina, era un'imprenditrice, creava abiti da sposa, progettava case, era molto eclettica. Mia mamma è oggi il grande capo, la mia vera guida, ha sempre trovato il modo giusto di bilanciare tra la famiglia e il suo lavoro. Mentre Rosa, nonna paterna, era una leader in casa Vergnano. Aveva la vocazione della solidarietà, passava le sue giornate al Cottolengo di Torino e la sua attività ha molto influenzato il modo in cui oggi gestiamo l'azienda». A partire da Women in Coffee, progetto charity lanciato da Carolina Vergnano nel 2018 con l'obiettivo di raccogliere fondi per migliorare la condizione delle donne che lavorano nelle piantagioni di caffè e valorizzare il loro ruolo, fondamentale ma poco raccontato. Nei mesi scorsi le donazioni hanno contribuito alla creazione di una piccola torrefazione nella contea di Hondo a Santo Domingo e sono cominciati i lavori per la costruzione di una biblioteca in Honduras. Ma Women in Coffee si sta sempre di più allargando. «In una prima fase della pandemia pensare alle donne delle piantagioni di caffè ci era sembrata un'attività poco legata all'emergenza sanitaria. In realtà ci siamo resi conto che il nuovo modo di vivere imposto dal virus deve fare sempre di più i conti con la responsabilità sociale. Quindi tutti i nostri progetti di sostenibilità vanno avanti e Women in Coffee diventa un cappello sempre più grande». Ultima attività, per dire, è quella che partirà in gennaio, in collaborazione con l'attrice Elisa Sednaoui e il suo progetto educativo Funtasia. «Ci siamo chieste: come si può favorire l'imprenditoria delle donne? Provando a divulgare l'idea di empowerment femminile alle adolescenti. Sarà un piccolo passo con dietro un grande obiettivo: far sì che le donne supportino le altre donne». Un po' come succede già in cucina.

Nata a Freetown, in Virginia, imparò a creare ricette da autodidatta aiutando la zia Jennie. È stata la prima afroamericana a pubblicare un ricettario di portata nazionale, diventando un simbolo (anche) dei diritti civili

CHI È

EDNA LEWIS
LA RIVOLUZIONARIA DEL CIBO

di **Angela Frenda**
foto di Stefania Giorgi, illustrazione di Nina Cosford

Entrare nella leggenda con leggerezza. È quello che è accaduto ad Edna Lewis: chef, scrittrice e attivista per i diritti umani scomparsa nel 2006 a 89 anni. Meglio conosciuta come colei che ha riportato in auge e celebrato la cucina americana del Sud. Oltre ad essere stata un'antesignana del movimento «dalla terra alla tavola». Nata in una famiglia dove i nonni erano stati in schiavitù, Lewis con la sua cucina e i suoi libri ha contribuito a scrivere una pagina della gastronomia americana, modificando la percezione che fino a quel momento si aveva del cibo degli stati del Sud. Ma lei stessa, con le sue azioni, ha contribuito ad alimentare la leggenda. La sua vita ha inspirato un romanzo, la sua faccia è finita sui francobolli nazionali, ha vinto non si sa quanti premi di cucina internazionali e ha creato una fondazione a suo nome. Insomma, è considerata la Grand Dame della cucina americana del Sud e ha lasciato una testimonianza importante tanto che molti degli chef più giovani ammettono, oggi, di essere stati ispirati proprio da lei. Nata nel 1916 a Freetown, in Virginia, ultima di otto figli, imparò a cucinare replicando le ricette di famiglia, e soprattutto aiutando sua zia Jenny impegnata a cucinare sulla grande stufa a legna, usando le monetine per misurare le dosi. Lewis ha poi raccontato di aver imparato a capire quando una torta era pronta solo ascoltandone il suono della cottura. Lasciò Freetown a 16 anni, dopo la morte di suo padre. E andò prima a Washington e poi a New York. Qui il suo primo lavoro fu in una lavanderia e poi al giornale *Daily Worker*. Sempre qui la sua cucina divenne in breve tempo leggendaria. Nel 1948, quado le donne chef erano poche e quelle di colore ancora meno, aprì un suo ristorante con John Nicholson, un antiquario. «Café Nicholson», sulla East 57th Street a Manhattan, fu subito un grande successo. I suoi piatti erano semplici ma indimenticabili:

Ha insegnato a tutti il rispetto degli ingredienti e dei sapori semplici

L'AUTRICE

Edna Lewis (13 aprile 1916 - 13 febbraio 2006) è stata una chef e autrice americana che ha perfezionato la visione americana della cucina americana degli stati del Sud. Ha promosso l'uso di ingredienti freschi di stagione e ha nobilitato cibi come il pollo fritto, il maiale e le verdure fresche. Ha scritto quattro libri pluripremiati che hanno avuto la ribalta nazionale

Crediti: food styling di Alessandra Avallone, styling di Sara Farina, producer Tommaso Galli, piatti in porcellana di Limoges (designed by Beatrice Rossetti) di Society Limonta

Tra i clienti affezionati Truman Capote, Marlene Dietrich e Richard Avedon

una deliziosa cucina degli stati del Sud.

Ma attraevano personaggi come Tennessee Williams, Truman Capote, Richard Avedon, Gloria Vanderbilt, Marlene Dietrich e Diana Vreeland. Poi Lewis visse e lavorò anche a Chapel Hill, in North Carolina; a Charleston, in South Carolina; e a Decatur, in Georgia. Qui tenne leggendarie lezioni di cucina che, assieme ai suoi ricettari, hanno influenzato tutta la cucina americana. Edna Lewis ha smesso di lavorare come cuoca nel 1992. A quel punto della sua vita, assieme a un gruppo di amici aprì la Society for the Revival and Preservation of Southern Food, con l'obiettivo di condividere, riprodurre e ricordare la cucina originale degli stati del Sud. Alla fine degli anni '60 Lewis si fratturò un braccio e fu costretta a un riposo forzato. Dunque per un po' non riuscì a cucinare. Così, durante questo periodo, decise di scrivere un libro di ricette, *The Edna Lewis Cookbook*. James Beard and M.K.F. Fisher lo elogiarono subito, tanto che nel 1976 sempre lei ne pubblicò un secondo: *The Taste of Country Cooking*, che fu uno dei primi libri di questo tipo a essere scritti da una donna afro-americana e ad avere una rilevanza nazionale. La cosa più bella, nei suoi testi, è come si mescolano ricordi personali a ricette di infanzia e della sua vita. Meravigliose storie del Sud assieme a riflessioni sulla sua fanciullezza trascorsa nei campi. E a rileggerli oggi sono da considerare pionieristici soprattutto i suoi capitoli sull'importanza di usare prodotti freschi e di stagione. Un'anticipazione premonitoria di quella che poi sarebbe stata la rivoluzione gastronomica americana, guidata in California da Alice Waters con il suo «Chez Panisse». Nel 1995 Lewis vinse, tra le altre cose, anche il premio James Beard Living Legend Award. Ma lei fu molto più di una brava scrittrice e cuoca. Divenne una figura pubblica rivoluzionaria, spesso fonte di ispirazione. Perché portò, si può dire, il potere nero in cucina. Di lei infatti rimarrà anche la sua fiera rivendicazione delle origini e della storia che si celava dietro ai suoi piatti. Una storia fatta di schiavitù, sofferenza, passione e lotta per affrancarsi. Una forza che viene fuori nei suoi piatti, che sono stati poi la base, come ha riconosciuto la stessa Alice Waters, per creare una tradizione fatta di semplicità e purezza accompagnati dalla bontà e dal gusto. Nel rispetto, sempre, degli ingredienti. E forse questo, più di altro, ci ha insegnato Edna con la sua cucina: il sapore della libertà.

INGREDIENTI

250 g di bacon, **20 ml** di olio, **95 g** di farina, **2** gambi di sedano, **1** peperone verde, **1** cipolla media, **5** spicchi d'aglio, **1,8 dl** di brodo di pesce, **400 ml** di passata di pomodoro, **450 g** di okra, **1 cucchiaio** di foglioline di timo, **1 foglia** di alloro, **1 cucchiaino** di peperoncino di cayenne macinato, **50 g** di prezzemolo, **600 g** di gamberetti, **250 g** di polpa di granchio. Riso per accompagnare.

PROCEDIMENTO

Fate dorare la pancetta in una padella. Trasferitela in una ciotola con un mestolo forato. In una padella fate un roux con la farina e l'olio. Cuocetelo a fuoco medio, mescolando costantemente fino a doratura. Tritate sedano, cipolla e aglio, poi tagliate a tocchetti il peperone verde. Unite nella pentola e cuocete fino a che le verdure non saranno tenere. Sempre nella stessa pentola, versate il brodo, la passata, gli okra, le spezie e due cucchiai di sale, mi raccomando assaggiate prima di aggiungerne altro. Portate a bollore senza coperchio e fate cuocere per circa 30 minuti. Unite ora il prezzemolo tritato, e i gamberi eviscerati e puliti. Cuocete per 5 minuti. Unite in ultimo la polpa di granchio e il bacon croccante. Cuocete per un altro minuto, aggiustate di sale e servite insieme a del riso bollito.

Sandro Boscaini, presidente del gruppo Masi, racconta come il vino contadino della Valpolicella sia diventato un riferimento dell'enologia internazionale. «Dagli anni Sessanta abbiamo scommesso sui vitigni autoctoni e sulle tradizioni millenarie aiutate dalla tecnologia. Questo è il patrimonio dell'Italia»

IL SOGNO DI «MISTER AMARONE»

di **Gabriele Principato**

Vino contadino e allo stesso tempo esclusivo e nobile. Espressione della Valpolicella, la zona collinosa sovrastante Verona e il Lago di Garda, ma anche un mito mondiale. «E pensare che quando decisi di dedicarmi alla produzione dell'Amarone, 50 anni fa — ricorda Sandro Boscaini, presidente di Masi Agricola — mi dissero che non sarei andato lontano: che il futuro erano Cabernet e Merlot. Ma già allora credevo che la differenza in Italia potessero farla solo i vitigni autoctoni, selezionati nei secoli dal territorio e dall'uomo». Masi Agricola è una delle realtà vitivinicole più premiate dai mercati nazionali e internazionali, con un fatturato di circa 65 milioni di euro l'anno. E Boscaini è conosciuto da tutti come Mister Amarone, come ha raccontato la scrittrice e giornalista inglese Kate Singleton nell'omonimo libro (Mondadori Electa, 2018), perché la sua storia è legata in maniera indissolubile a quella di questo vino. Passato, nell'ultimo mezzo secolo, dall'essere considerato poco equilibrato, pesante e un po' rustico — frutto di uve appassite ma non da dessert, quasi sbagliato — a simbolo del miglior made in Italy. «Pensi solo che un ettaro di terra in Valpolicella Classica arriva, attualmente, a costare anche 600 mila euro». Tutto è iniziato nel 1964, quando Boscaini era studente alla Cattolica di Milano. «All'epoca l'enologia non era ancora evoluta, nei locali i clienti potevano scegliere fra *vin ciar*, *vin scur* e *vin gross*: tre tipologie di rossi, il primo più leggero, gli altri rispettivamente classico e robusto di alta gradazione». Ma erano anche anni di cambiamento. Fu allora che, lavorando per la Fiera di Verona, quel giovane laureando ideò delle iniziative che portarono alla creazione del Vinitaly, fra i più importanti saloni internazionali dedicati all'enologia. Un progetto visionario. Come è stato quello di rivalutare, fare conoscere e capire, le tre uve *local* — Corvina, Rondinella e Molinara — usate per vinificare l'Amarone. «Nelle cantine di Masi Agricola vengono fatte appassire prima della pigiatura secondo un metodo bimillenario e naturale già noto ai Romani». Alcune aziende questo processo lo velocizzano artificialmente. «Chi lo fa, però — spiega Boscaini —, spesso nel bicchiere finisce per portare solo la freddezza della tecnica e non il sapore della storia». Millenaria, nel caso dell'Amarone. Il «vino amaro» cantato in un carme dal poeta latino Catullo qualche decennio prima della venuta di Cristo. Lunga secoli, per quanto riguarda i Boscaini, che hanno iniziato a produrre vino nel 1772 con l'acquisto di un terreno — tutt'oggi proprietà dell'azienda — nel Vaio dei Masi in Valpolicella, da cui prende il nome il Gruppo. Sandro Boscaini rappresenta la sesta generazione ed è anche colui che ha portato il marchio in oltre 120 Paesi del mondo: su tutti Canada, Usa e Nord Europa. Negli anni ha reso l'azienda l'unica ad avere cinque diversi Amaroni (di cui quasi 9 bottiglie su 10 sono acquistate all'estero): fra cui tre Cru — due della Cantina Privata Boscaini, Mazzano e Campolongo di Torbe — e due del marchio Masi, Costasera e Riserva Costasera. Tutto questo grazie alla creazione di un polo d'eccellenze di territorio. Recuperando, ad esempio, tenute di pregio di nobili casati del Triveneto. Nell'area della Valpolicella Classica quella dei conti Serego Alighieri, discendenti di Dante, dove viene prodotto il terzo e storico Cru, l'Amarone Vaio Armaron. E, in Trentino, la Cantina dei Conti Bossi Fedrigotti. «Non si è mai trattato di freddi accordi commerciali, abbiamo creato collaborazioni coinvolgendo le famiglie nella filiera. Perché non avrebbe senso curare queste vigne senza l'allure dei loro antichi proprietari». Oggi il Gruppo Masi — di cui fanno parte anche la cantina veneta Canevel e le tenute a conduzione bio Poderi del Bello Ovile in Toscana e Masi Tupungato in Argentina — produce circa 12 milioni di bottiglie l'anno e dal 2015 è quotato all'Aim di Borsa Italiana. E la crisi causata dalla pandemia non lo spaventa. «Stiamo incentivando le vendite online, ma il grosso del mercato è fermo sia in Italia che all'estero. Dopo il primo lockdown, però, le vendite sono risalite subito. Siamo fiduciosi che avverrà di nuovo. Le persone non hanno ancora perso il desiderio di bere bene all'insegna del convivio».

Oggi l'azienda veronese produce 12 milioni di bottiglie e le esporta in 120 Paesi

QUATTRO COSE DA SAPERE

1

L'Amarone viene vinificato da tre uve: Corvina, Rondinella e Molinara, che vengono fatte appassire prima della pigiatura secondo un metodo bimillenario e naturale già noto ai Romani

2

La famiglia Boscaini produce vino dal 1772, da quando acquistò un terreno — tutt'oggi proprietà dell'azienda — nel Vaio dei Masi in Valpolicella, da cui prende il nome il Gruppo Masi Agricola

3

Sandro Boscaini ha reso Masi Agricola il primo gruppo a produrre cinque diversi Amaroni: di cui nove bottiglie su dieci sono vendute all'estero, in oltre 120 Paesi, come Canada e Stati Uniti

4

L'azienda ha recuperato tenute di pregio di nobili casati del Triveneto. Come quella dei conti Serego Alighieri, discendenti di Dante, dove viene prodotto l'Amarone Vaio Armaron

PER CELIACI FACILE LIGHT VEGETARIANA TRADIZIONALE PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE E COTTURA

INGREDIENTI

Per la pasta: **200 g** di farina 2, **100 g** di acqua tiepida, **10 g** di olio extravergine di oliva, sale. Per il ripieno: **3** mele, **20 g** di gherigli di noci, **1 cucchiaino** di cannella, mezzo limone

FAGOTTINI ALLE MELE

Versate farina, olio e una presa di sale nel mixer, aggiungete l'acqua tiepida e lavorate fino a formare l'impasto. Dividetela in 4 parti, avvolgete ogni porzione nella pellicola e fate riposare 2 ore. Stendete ogni singola porzione sul piano ben infarinato, tiratela fino a renderla sottile, dividetela in 4 quadrati, infarinateli leggermente e sovrapponeteli. Procedete ugualmente con gli altri panetti di impasto. Stendete nuovamente i 4 impasti, in modo da formare dei quadrati più ampi e sottili. Copriteli con un panno. Tagliate le mele a dadini, cuocetele in una padella antiaderente con il succo del limone. Unite le noci tritate e la cannella. Distribuite $\frac{1}{4}$ del composto sopra ogni quadrato di pasta, piegate a metà sigillando i fagottini con una forchetta. Incideteli in superficie per far fuoriuscire il vapore durante la cottura. Cuocete i fagottini a 180°C per 10 minuti. Serviteli caldi. (*al.av.*)

8 PERSONE

45 MINUTI

INGREDIENTI

200 g di farina 2, **50 g** di farina di farro integrale, **7 cl** di acqua, **4 cucchiai** di olio extra vergine, **100 g** di zucca mantovana, **1 cucchiaio** di semi di sesamo, **1 cucchiaio** di semi di lino, sale. Accompagnamento: spremuta di arancia

BISCOTTI SALATI ALLA ZUCCA

Sbucciate la zucca, tagliatela a dadini, cuocete a vapore 10 minuti, quindi schiacciatela con la forchetta per ridurla in crema. Versate nella planetaria (o in una ciotola) le due farine, una presa di sale e l'olio extra vergine. Mescolate gli ingredienti. Aggiungete l'acqua, la purea di zucca e impastate con la foglia della planetaria o con le mani. Avvolgete l'impasto nella pellicola e fate riposare in frigorifero almeno 30 minuti. Stendete la pasta sul piano di lavoro infarinato. Ritagliate i biscotti della forma desiderata con un coppasta. Trasferiteli sopra una teglia rivestita di carta forno. Cospargeteli di semi di sesamo e semi di lino leggermente tostati. Cuoceteli in forno a 180° per 10 minuti. Serviteli tiepidi con una spremuta di arancia non zuccherata. (*al.av.*)

8 MINUTI

35 MINUTI

Mangiare solo cereali integrali, aumentare il consumo di pesce e ridurre alcolici, carni e formaggi nei giorni che precedono le vacanze. Voglia di dolce? Frutta a guscio o essiccata. Come arrivare in forma ai pranzi di Natale seguendo regole non troppo impegnative

LA DIETA (FACILE) PRE-FESTIVA

di **Anna Villarini***
foto di Laura Spinelli

Le feste natalizie sono un periodo molto bello dell'anno perché è il momento degli affetti e dello scambio degli auguri e dei regali ma anche delle abbuffate. Se togliamo, insomma, da questo periodo la poesia e guardiamo all'aspetto nutrizionale, dicembre certo non è il mese migliore per mantenerci in buona salute. Mangiamo troppo ma anche tantissimi tipi di dolci, cotechini, zamponi, arrosti, paste ripiene in brodo o con il burro, foie gras. Ogni parte d'Italia ha le sue tradizioni e, a parte il cenone a base di pesce o di antipasti particolari con le verdure come l'insalata di rinforzo napoletana, nella maggior parte dei casi si consumano pochissimi alimenti sani. E purtroppo il freddo nemmeno favorisce le sane camminate che aiutano a smaltire un po' di calorie. Quest'anno vi propongo, dunque, di arrivare alle feste un po' più in forma, proprio in preparazione agli stravizi che faremo tutti. Basta seguire pochi e semplici consigli che non ci faranno sentire tristi e non ci impegneranno più di tanto. La prima regola è quella di consumare nei giorni precedenti alle feste solamente cibi integrali: riso, farro, orzo, pane, pasta. Con questa semplice strategia è possibile ridurre, a parità di quantità di cibo consumato, le calorie di un pasto, e anche a migliorare la salute del nostro microbiota intestinale. Provate, per esempio, a colazione il porridge con fiocchi di avena integrali, per iniziare bene la giornata, oppure con un dolcetto fatto in casa con farine integrali e purea di zucca al posto dello zucchero. Evitiamo poi snack dolci o salati, merendine e dolci in generale, tanto ne faremo il pieno tra pochi giorni. Proviamo inoltre a modificare le bevande: l'ideale è bere acqua o tisane non zuccherate, ridurre il più possibile il consumo di vino o birra ed evitare del tutto superalcolici, cocktail e bevande zuccherate, fossero pure succhi di frutta. Sfuggiamo poi alla tentazione di spizzicare fuori pasto così, se siamo soliti fare lo spuntino, saranno tutte calorie risparmiate. Riempiamo invece tavole e piatti delle tante verdure che la stagione ci offre in questo periodo: carciofi, cavoli, cavolfiori e affini che, oltre a non contenere molte calorie, sostengono il fegato e lo preparano alle abbuffate natalizie. Se poi ci dovesse venire una improvvisa voglia di dolci, allora teniamo a portata di mano della frutta secca a guscio o della frutta essiccata non zuccherata: attenzione solo a non superare i 30 g al giorno per non ingrassare. Tra le proteine animali le migliori per ridurre un pochino il grasso addominale sono quelle del pesce e dei prodotti ittici in generale. Tutti vanno molto bene in generale, ma in questo periodo consumare un po' più spesso il pesce azzurro (come alici o sgombri) è da preferire. Proviamo, invece, a ridurre (anzi, a non acquistare affatto per un periodo, così da non avere la tentazione quando apriamo il frigorifero) carne, salumi, uova e formaggi. Meglio, per soddisfare il nostro fabbisogno proteico, mangiare la sera delle belle zuppe di verdure e legumi che riscaldano il corpo dal freddo invernale e forniscono ottime fibre utili al nostro intestino. Non dimentichiamo, infine, che il condimento migliore è sempre l'olio extravergine di oliva, che però non deve essere consumato in eccesso: 100 grammi contengono 900 calorie, ma tre cucchiai al giorno a persona sono un'ottima dose per sfruttarne i vantaggi nutrizionali senza ingrassare. Anche le camminate sono molto importanti: chi può allora si impegni a farle appena il tempo e le regole anti contagio lo consentono. Buon Natale a tutte e tutti!

**Nutrizionista e ricercatrice alla Fondazione IRCCS-Istituto Nazionale dei Tumori*

Crediti: food styling Alessandra Avallone, styling Stefania Aledi, producer Tommaso Galli; bicchieri Ichendorf da Corrado Corradi, piatti Serax, Sonia Girotto L'Officina e Virginia Casa, posate Pinti Inox, tessuti C&C Milano e L'Opificio, tovaglioli La Fabbrica del Lino e Society Limonta, vassoi Serax

IL SEGRETO DELLA CANNELLA PER REGOLARE LA GLICEMIA

La cannella è una spezia dal sapore inconfondibile, utilizzata per preparare bevande, dolci e cioccolate. Negli alimenti dolci è proprio la spezia da preferire perché, tra le sue numerose proprietà, ha quella di aiutare il controllo della glicemia nel sangue (che si alza dopo aver mangiato un alimento zuccherato fatto con farine raffinate). Si acquista in polvere o in bastoncini, che sono anche bellissime decorazioni profumate per i pacchetti natalizi. La cannella ha anche delle proprietà antisettiche e battericide: una volta veniva utilizzata per curare il raffreddore. Contiene le vitamine C, E e K e poi, tra i sali minerali, magnesio, selenio e zinco. Il primo è un ottimo regolatore dell'ansia mentre selenio e zinco aiutano a far funzionare bene il sistema immunitario. Chi è amante del caffè può provarlo con la cannella mentre per i bambini è ottima grattugiata sopra le mele al forno.

An.vill.

INGREDIENTI

Per la pasta:
250 g di farina 2,
1,3 dl di acqua bollente,
maizena. Per il ripieno:
400 g di gamberi sgusciati, **1** limone,
1 cipollotto, **1** noce di zenzero, **1 cucchiaio** di olio di sesamo spremuto a freddo,
1 cavolo verza, semi di sesamo, tamari

RAVIOLI DI GAMBERI ALLO ZENZERO

L

Impastate la farina con l'acqua bollente, coprite l'impasto nella ciotola e lasciate riposare 30 minuti. Nel frattempo pulite e code dei gamberi dal filetto dell'intestino, tritateli, conditele con un cucchiaino di zenzero fresco grattugiato. Aggiungete il succo di mezzo limone, l'olio di sesamo, 2 cucchiai di tamari, il cipollotto tritato e 4 foglie tenere di verza affettate finemente e poi tritate. Amalgamate bene gli ingredienti e tenete in fresco. Stendete in una sfoglia sottile, infarinando il piano di lavoro con la maizena. Ritagliate dei dischi di 8 cm di diametro. Riempite ogni disco con una noce di ripieno, inumidite i bordi, chiudete il raviolo a mezzaluna e sigillate con delle piccole pieghe. Foderate i cestelli per la cottura a vapore con le foglie di verza, sistematevi sopra i ravioli. Cuocete a vapore per 15 minuti circa. Servite i ravioli sopra le foglie di verza, spolverato di semi di sesamo.(*al.av.*)

4 PERSONE

60 MINUTI

INGREDIENTI

8 totani o calamari,
80 g di riso nero,
1 manciata di prezzemolo,
1 limone,
1 spicchio di aglio,
500 g di broccoletti,
olio extravergine di oliva, sale,
pepe o peperoncino

TOTANI RIPIENI DI RISO NERO

C

L

Cominciate pulendo i totani: togliete i tentacoli, svuotate le sacche, eliminate il becco, sciacquateli sotto l'acqua corrente e asciugateli bene con la carta da cucina. Nel frattempo cuocete il riso nero in acqua bollente salata per 45 minuti, scolatelo, conditelo con l'aglio tritato finemente insieme al prezzemolo. Condite il riso con il succo di mezzo limone, sale e peperoncino. Farcite i totani con il riso, aiutandovi con un cucchiaino. Chiudeteli con uno stecchino e cuoceteli a vapore oppure in forno a 160°C per 30 minuti, conditi con un filo di olio extravergine su una placca coperta di carta da forno. Cuocete a vapore i broccoletti, conditeli con il limone rimasto, olio extra vergine e peperoncino. Servite i totani con i broccoletti. (*al.av.*)

4 PERSONE

70 MINUTI

INGREDIENTI

500 g di cavoletti di Bruxelles, **1** limone non trattato, **3 spicchi** di aglio, **mezzo** melograno, olio extravergine di oliva,
2 rametti di menta secca o fresca,
olio extravergine di oliva, sale e pepe

CAVOLETTI DI BRUXELLES AL LIMONE

Lavate i cavoletti, asciugateli e tagliateli a metà. Metteteli in una ciotola con gli spicchi di aglio vestiti e schiacciati, poi aggiungete la menta, il sale e un cucchiaio di olio extravergine d'oliva. Distribuite i cavoletti di Bruxelles sopra una teglia da forno ampia: dovranno stare in un solo strato per cuocere in modo uniforme. Cuoceteli a 180°C per 30 minuti. Nel frattempo sgranate il melograno a mano o con l'aiuto di un cucchiaino. Quando pronti, togliete i cavoletti dal forno, grattugiate sopra la scorza del limone lavato con cura, spremete sopra il succo, aggiungete un filo di olio extravergine crudo, una spolverata di pepe e i chicchi del melograno. Mescolate la verdura e servite. (*al.av.*)

4 PERSONE

35 MINUTI

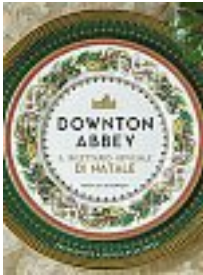
INGREDIENTI

600 g di cipolle dorate,
400 g di scalogno,
4 cucchiai di olio extravergine,
80 g di porcini secchi,
200 g di pioppini,
timo fresco,
4 fette di pane integrale, l di acqua,
sale e pepe

ZUPPA DI FUNGHI E CIPOLLE

Mettete i funghi secchi in ammollo per 20 minuti. Sbucciate le cipolle e gli scalogni, affettateli finemente. In una casseruola ampia soffriggete dolcemente cipolla e scalogno con 3 cucchiai di olio. Salatele e stufatele 10 minuti a pentola coperta. Unite i funghi secchi e 1 cucchiaino di foglie di timo, lasciate insaporire qualche minuto mescolando. Versate sopra l'acqua calda e cuocete 25 minuti a pentola semicoperta. Tostate il pane integrale, conditelo con un filo di olio. In una padella saltate i pioppini con l'olio rimasto, qualche rametto di timo, salate e pepate. Versate la zuppa nei piatti individuali, appoggiate una fetta di pane sopra ogni piatto, aggiungete una cucchiaiata di pioppini e servite. (*al.av.*)

4 PERSONE

45 MINUTI

Downton Abbey, Il ricettario ufficiale di Natale, a cura di R. Ysewijn, Panini Comics

DALLA SERIE TV

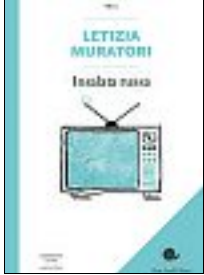
RICETTE DI CASA CRAWLEY

Un nuovo capitolo (in edizione italiana) della serie di volumi culinari dedicati a Downton Abbey. Con tutte le ricette natalizie della tradizione inglese raccontate dalla food writer belga Regula Ysewijn

Carlotta Perego, *Cucina botanica*, Gribaudo

VEG

CUCINA BOTANICA

È già tra i libri più venduti in Italia nella varia. Primo ricettario di Carlotta Perego, classe 1993, blogger veg dall'animo gentile famosa grazie al canale YouTube Cucina Botanica. Molto seguito anche da chi non è vegano

Letizia Muratori, *Insalata russa*, Slow Food editore

NARRATIVA

QUEI PRANZI INTORNO A UN'INSALATA RUSSA

Un racconto autobiografico, intelligente e scritto con grazia dalla scrittrice Letizia Muratori, che ruota intorno a una famiglia e al piatto simbolo dei pranzi di Natale in casa, l'insalata russa

Il nuovo volume sui dolci della pasticcera di Sarzana che nel 2021 aprirà il «Café Duse» a Copenaghen

«LE MIE TORTE PER RISCALDARE IL NOSTRO NATALE»

di **Isabella Fantigrossi**

Da Sarzana, in Liguria, dove è diventata celebre per la sua piccola Tea Room (ora chiusa), a Copenaghen, dove il prossimo anno inaugurerà il suo primo locale fuori dall'Italia, all'interno di un grande albergo aperto nell'antica fabbrica delle ceramiche Royal Copenhagen. Si chiamerà «Café Duse» e sarà un locale dove mangiare, sia dolci che salati, dalla mattina fino all'ora dell'aperitivo. «Ho deciso di chiamarlo così in onore di una grande donna del passato, Eleonora Duse, di cui sono una grande ammiratrice — racconta Melissa Forti, pasticcera e food writer romana oggi in libreria con il suo secondo libro, interamente dedicato alle festività, *Natale - I dolci delle Feste come piacciono a me* (Guido Tommasi editore) —. Non era solo un'attrice ma era anche un'imprenditrice, una sportiva, lavorava con altre donne, era conosciuta anche fuori dall'Italia. Eleonora Duse è sempre stata per me un modello di vita». Fin da quando Melissa Forti si è avvicinata, un po' per caso, alla pasticceria. «La passione per la cucina, ma quella salata, l'ho ereditata da mio papà — racconta Melissa Forti, capelli corvini e labbra scarlatte che le regalano un'allure quasi gotica — che ha sempre amato stare ai fornelli. Era un crepuscolare, la domenica si alzava presto per cucinare, metteva un sottofondo di musica e cominciava. Io adoravo quei momenti insieme. Poi però quando ho cominciato a lavorare ho fatto tutt'altro». Prima l'assistente di volo, in seguito si trasferisce a Londra per studiare architettura d'interni. A Sarzana, in Liguria, si ferma per amore del suo ex compagno. Durante una vacanza insieme negli Stati Uniti, nel 2009, rimane folgorata da un negozio di dolci. «Erano torte spettacolari. Al rientro ho cominciato a cucinare anche io, facevo soprattutto cupcake che qui non faceva ancora nessuno. I primi erano terribili, poi ho imparato. Collaboravo con un amico che gestiva un ristorante dove le mie torte venivano letteralmente spazzolate. In quel momento ho deciso di fare sul serio». Melissa Forti torna in Gran Bretagna, segue corsi di cucina e di pasticceria. E al rientro a Sarzana, ormai casa, apre la sua prima pasticceria. «Melissa's Tea Room and Cakes». Minuscola. Da cui, però, fa il salto. Si fa conoscere, le sue torte diventano famose, dalla Red Velvet cake alla torta Tiramisu. Nel 2016 scrive il suo primo libro, glielo pubblica Quadrille in Gran Bretagna con il titolo di *The Italian Baker*, poi uscito in Italia come *Il senso di Melissa per le torte* (Guido Tommasi editore). E ora il secondo, sul Natale. «È il momento in cui ci si riunisce finalmente e si sta insieme in attesa della fine dell'anno. E anche in questo periodo così particolare — racconta — trovo che tra le poche cose che ci restano ci sia il cucinare, anche per gli altri». Soprattutto i dolci da forno, il suo oggetto del desiderio: «Per me il forno ha una connotazione romantica: è una scatola di sentimenti da donare ai propri cari». Nel libro, tutte le sue migliori ricette per le Feste, dagli omaggi alla tradizione italiana (come il milk pan del Molise) alle sue versioni dei dolci internazionali. Ovviamente, da preparare per chi si ama.

Melissa Forti, *Natale – I dolci delle Feste come piacciono a me*, Guido Tommasi editore, 224 pagine, 30 euro

IL GUSTO AUTENTICO DEL NATALE

il Viaggiator Goloso® è il brand premium di Unes pensato per soddisfare anche i palati più esigenti, offrendo eccellenti specialità di produttori accuratamente selezionati, per viaggiare attraverso il Belpaese con ricette legate alla tradizione, alla scoperta dei sapori più autentici. Anche durante le feste il Viaggiator Goloso® persegue la sua filosofia e permette di vivere esperienze di gusto uniche, con una selezione dei migliori prodotti della tradizione natalizia e non solo. **Tante idee regalo, dolci, vini, eleganti cesti e strenne, per celebrare al meglio le feste** e portare in tavola l'eccellenza e il gusto autentico del Natale.

IL SIMBOLO DELLE FESTE

Tra l'ampia scelta di gustose prelibatezze, il Viaggiator Goloso® propone anche il più tradizionale dei dolci natalizi: il panettone, l'emblema del Natale, una soffice bontà che con la sua forma iconica rappresenta le feste e non può mancare. **Per il Viaggiator Goloso® infatti è molto più di un panettone: è il Natale,** il simbolo che racchiude in sé i ricordi, la famiglia, la festa e anche il futuro, perché c'è sempre stato, puntuale ogni dicembre, e ci sarà sempre anche negli anni a venire, quando festeggeremo di nuovo tutti insieme.

TANTE VARIETÀ DI PANETTONE

il Viaggiator Goloso® unisce nei suoi panettoni e dolci natalizi tradizione e innovazione, con un'ampia linea di prodotti caratterizzata da una grande varietà di gusti, nata da un'attenta ricerca di ingredienti e materie prime autentiche e genuine. Tutto il gusto del Natale è racchiuso in **molteplici proposte di panettone e pandoro in cui ritrovare i gusti più familiari o da assaggiare per lasciarsi sorprendere da abbinamenti inaspettati.**

Dal tradizionale panettone **classico**, soffice e gustoso, preparato con uvetta "sun muscat" e morbide scorze candite di arancia e cedro "liscio diamante", alle innovative varianti del panettone con **frutti esotici** o con **gocce di cioccolato fondente**. Tra gli abbinamenti più gustosi il Viaggiator Goloso® propone **cioccolato e pere candite, mela candita e cannella, cioccolato e zenzero** e il raffinatissimo panettone con **marrons glacés**.

Concludono la linea di panettoni tradizionali la versione integrale e quella biologica, alle quali si uniscono i dolci di Natale completamente Vegan, per accontentare anche a Natale i gusti più sofisticati e le esigenze più ricercate.

UN NATALE DAVVERO BUONO

A Natale il Viaggiator Goloso® racchiude tutta la sua bontà all'interno di **cesti e confezioni regalo ricche di proposte dolci e salate**, custodite in eleganti contenitori in legno di Betulla certificati FSC. Idee perfette per regali culinari di qualità che non deluderanno le aspettative sotto l'albero di Natale. Scopri tutte le idee regalo sul ricco catalogo da sfogliare su ilviaggiatorgoloso.it

La linea il Viaggiator Goloso® è in esclusiva tutto l'anno nei **Supermercati Unes**, **U2 Supermercato**, negli store **il Viaggiator Goloso®** oltre che negli ipermercati **Iper**, **La grande i** e su **Amazon Prime Now**

www.ilviaggiatorgoloso.it | seguici su

zefiro

PATATA della SILA
Indicazione Geografica Protetta
prodotto della montagna

Buona, protetta, unica.

Buona, perché nasce e cresce in un ambiente incontaminato, nel Parco Nazionale della Sila a 1.200 m. s.l.m. dove terreni ricchi di potassio, fertili ed irrigati con acqua purissima, le danno un sapore prelibato.

Protetta, perché la Patata della Sila I.G.P., prodotta secondo un rigido disciplinare di produzione, è protetta dall'Unione Europea che le ha attribuito l'Indicazione Geografica Protetta riconoscendone la qualità e il forte legame con il territorio.

Unica, perché, l'attitudine alla conservazione, la tracciabilità visibile grazie al QR Code presente in etichetta, la sua capillare distribuzione e la disponibilità sul mercato per oltre nove mesi l'anno, la rendono unica nel panorama pataticolo italiano.

cerca la tua videoricetta

www.patatadellasila.it
info@patatadellasila.it

Finanziata dal FEASR Misura 3.2.1 del PSR Calabria 2014/2020 (Reg. Ue1305/2013)

di Gabriele Principato

Con le restrizioni ancora in vigore, molti locali si stanno organizzando con le consegne a domicilio e il servizio d'asporto anche per i menu della Vigilia e di Natale. Ecco alcuni dei migliori indirizzi d'Italia

LA CUCINA DEL COLLIO ENTRA IN CITTÀ

Nella foto sopra (di Nika Furlani): la chef Antonia Klugmann davanti all'ingresso del suo negozio di Via Madonna del Mare a Trieste, dove è attivo il servizio d'asporto dei suoi menu. Per info e ordini consultare il sito dedicato al servizio «Antonia a Casa»: *www.largine.prenota-web.it*

La cucina di «frontiera» di Antonia Klugmann debutta in città. Da Dolegna del Collio a Trieste. La chef dello stellato «L'Argine a Vencò» ha appena aperto un negozio nel capoluogo friulano per gestire con facilità l'asporto e la consegna a domicilio dei suoi menu che scavano nella tradizione della regione. Questo spazio fisico è l'evoluzione del servizio delivery «Antonia a Casa», che la chef triestina ha lanciato durante il primo lockdown, quando l'emergenza sanitaria ha imposto la sospensione dell'attività dei ristoranti. Proprio come avvenuto nelle ultime settimane. «In questa seconda fase l'obiettivo è stato quello di aumentare i numeri delle consegne — racconta la chef—, per richiamare tutti i ragazzi dalla cassa integrazione. Per questo ho cercato un piccolo spazio nella mia città, che ci consentisse anche di rendere più stretto il rapporto con i clienti del territorio». Ovviamente, nel menu del negozio triestino non mancheranno piatti speciali per le feste di Natale: dal patè di cacciagione e gelatina di susine, alla mostarda di uva. Fino agli gnocchi di zucca e burro acido, ai cappelletti di arrosto in brodo di pollo, ai ravioli di cicorie ed erbe invernali. Ma, anche, alle cosce di faraona con contorno di verdure di stagione. «Tutte ricette semplici, ma bellissime, che sono nelle mie corde e coccolano chi le riceve». Pietanze che arrivano a casa già pronte da mangiare e, insieme a all'atmosfera natalizia, portano con sé la tradizione triestina ed i sapori delle campagne friulane.

«QAFIZ» SANTA CRISTINA (RC)

CALABRIA D'AUTORE

Lo scampo con mandorle, arancia, rapa, emulsione di cozze e olio al geranio. E, poi, il cappone ripieno di castagne *'nserte*. Sono alcuni piatti pensati per il delivery di Natale e Capodanno dallo chef Nino Rossi, che con il ristorante «Qafiz» ha conquistato per la prima volta una stella Michelin all'Aspromonte, raccontando nelle sue ricette una Calabria inedita. (*www.qafiz.it*)

«IL PALAGIO» FIRENZE

I «CLASSICI» DI VITO MOLLICA

Terrina di selvaggina e cappone con castagne. Sono due ricette del menu take away per Natale pensato da Vito Mollica, chef dello stellato «Il Palagio» del Four Seasons di Firenze. Per Capodanno, invece, fra i piatti c'è l'astice alla catalana. Disponibile, questo mese, anche un ricco brunch. (*www.fourseasons.com/it/florence*)

«LA BANDIERA» CIVITELLA CASANOVA (PE)

ABRUZZO GOURMET

Ci sono sia lo sformatino di timballo ai cardi selvatici in brodo di cappone, che i classici fritti dolci natalizi, nel menu delivery per Natale di Marcello e Mattia Spadone, padre e figlio, chef dello stellato «La Bandiera», sulle colline pescaresi. Preparazioni da ultimare seguendo semplici istruzioni. Disponibili anche vini selezionati dal sommelier Alessio Spadone. (*www.labandiera.it*)

«LA TRADIZIONE» VICO EQUENSE (NA)

GASTRONOMIA CAMPANA

Ci sono l'insalata di rinforzo e i salumi di mare. Ma, anche, la minestra maritata, preparata con sette tipi di erbe: dalla borraggine alla bieta. Viene consegnata sottovuoto, pronta da rigenerare a casa. Questi sono alcuni piatti proposti per Natale e Capodanno da «La Tradizione» di Vico Equense, bottega con cucina della famiglia De Gennaro. (*www.facebook.com/latradizionevicoequense*)

«DA GORINI» BAGNO DI ROMAGNA (FC)

CAPPELLETTI PER LE FESTE

I leggendari cappelletti di «DaGorini», proposti in doppio brodo di manzo e cappone. La zuppa inglese. Ma anche il tradizionale panettone. Sono alcune proposte per un classico Natale romagnolo ideate dallo chef stellato Gianluca Gorini. Il menu di Capodanno sarà, invece, a base di pesce e creativo. (*www.dagorini.it*)

«L'ASCENSORE» ANCONA

SAPORI DI MARE

La zucchina ripiena in salsa di mare. I tortelloni ricotta e limone in brodo di scorfano. E, poi, l'ombrina con purè affumicato, funghi e ristretto di rosso Conero. Sono alcuni dei piatti moderni e marchigiani ideati da gustare a casa a Natale e Capodanno dallo chef Luca Pieroni, de «L'Ascensore» di Ancona, suggestivo ristorante a picco sul mare. (*www.ristorantelascensore.it*)

Agnolotti, cappelletti, hamburger con filetto di manzo, quaglia farcita
Il meglio delle tavole d'autore da provare a casa

I TORTELLINI DI BOTTURA DA MODENA IN TUTTA ITALIA

Ricevere in tutta Italia i (celebri) tortellini in crema di Parmigiano Reggiano di Massimo Bottura? Ora è possibile. Da qualche giorno il delivery della «Franceschetta 58» — il bistrot, guidato da Francesco Vincenzi, della tristellata «Osteria Francescana» a Modena dello chef Massimo Bottura — arriva a consegnare le sue delizie su tutto il territorio nazionale. Fra le proposte si trovano piatti iconici come l'«Emilia Burger», realizzato con filetto di manzo, cotechino e Parmigiano Reggiano 24 mesi, accompagnato da salsa verde e maionese emulsionata con aceto balsamico. E, poi, una speciale zuppa inglese imbevuta nell'alchermes, con crema pasticciera e cioccolato. I piatti partono quasi pronti dalla cucina del bistrot e vengono consegnati in un paio di giorni. Una volta a casa, vanno solo ultimati seguendo delle divertenti illustrazioni. I più curiosi potranno scoprire anche le storie di alcune di queste preparazioni nell'apposita playlist di Spotify «Franceschetta At Home». Prenotando entro il 20 dicembre, inoltre, sarà possibile ordinare uno speciale menu delle feste, con piatti come le rosette con carciofi e spalla cotta affumicata e il cotechino alla Wellington con purè al tartufo. Per informazioni basta scrivere a info@franceschetta58.it.

Massimo Bottura insieme a Jessica Rosval, chef di «Casa Maria Luigia». Informazioni sul delivery della «Franceschetta 58»: *franceschetta.it*

«DANIEL CANZIAN» MILANO

DAGLI GNOCCHI ALL'ASTICE

Gli gnocchi friulani con fonduta al Montasio. O, gli agnolotti di fagiano con broccoletti e tartufo bianco. E, ancora, l'astice in umido con melagrana e clementine. Sono alcuni dei piatti che lo chef Daniel Canzian — allievo di Gualtiero Marchesi — ha scelto per i menu delivery e take away di Natale e Capodanno del suo omonimo ristorante milanese. (*www.shop.danielcanzian.com*)

«BU:R» MILANO

IL COMFORT FOOD DI EUGENIO BOER

Cappelletti in brodo di cappone. Galletto ruspante ripieno di castagne. E, poi, l'irresistibile torta di rose salata e la crema al mascarpone. Sono alcune delle proposte del menu di Natale del ristorante «Bu:r», studiate per delivery e asporto dallo chef Eugenio Boer e la sua compagna Carlotta Perilli. (*www.restaurantboer.com*)

«ERAGOFFI» TORINO

TRADIZIONI PIEMONTESI

Gli agnolotti alle tre carni, il cotechino, il classico brasato. E, poi, il panettone e le sue creme, come lo zabaione. Sono alcuni dei piatti del menu per le festività pensato per il delivery da «EraGoffi», il ristorante torinese di Alberto Fele, Marco Pandoli e lo chef Lorenzo Careggio. Tutte le preparazioni arrivano pronte per essere finite velocemente a casa. (*www.eragoffi.it*).

«NIKO ROMITO» MILANO

IL TEMPORARY SHOP TRISTELLATO

Il Natale di Niko Romito: da Castel di Sangro a Milano. Lo chef tristellato abruzzese ha aperto un pop-up (attivo fino al 6 gennaio) per portare in Lombardia le creazioni del suo laboratorio che sorge, insieme al ristorante «Reale» e all'accademia di alta cucina, nel complesso di Casadonna. «Un luogo fisico — spiega lo chef — dove ritrovare una dimensione umana». Nonché la prova che prodotti sani possono essere anche buoni. Così, al 3 di piazza Risorgimento sarà possibile trovare, oltre al suo celebre panettone, anche le creazioni della nuova linea certificata bio e veg: biscotti, confetture di fragole e pesca e nettari di frutta, che nel periodo festivo saranno disponibili in una particolare «Christmas box» (acquistabile anche online). Da non perdere il «Gran Cioccolato». «Quello che chiamo il super biscotto: bio, senza lattosio e uova, solo tecnica e passione: gli ingredienti di tutto il lavoro che da sempre portiamo avanti». (*www.nikoromito.com/negozio*)

«DEL CAMBIO» TORINO

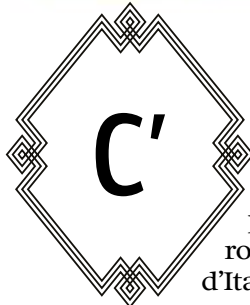
SAPORI SABAUDI DI BARONETTO

Ci sono i ravioli del plin in brodo di manzo e pasta reale. Ma, anche, (l'imperdibile) quaglia farcita con cardi gratinati e uvetta sultanina. E, poi, le capesante marinate con l'insalata di finocchi e arancia. Sono alcuni dei piatti dei menu delivery per Natale e Capodanno studiati da Matteo Baronetto, chef stellato dello storico «Del Cambio» di Torino. (*www.delcambio.it*)

montelvini.it
MONTELVINI
Collezione Serenitatis
ASOLO PROSECCO
SUPERIORE DOCG
Millesimato - Extra Brut
BUONE FESTE

Oggi principe della viticoltura siciliana, è nato come rosso per «tagliare» i francesi più scarichi Il suo successo si è consolidato negli anni Ottanta

NERO D'AVOLA

illustrazioni di **Felicita Sala**

di **Luciano Ferraro**

C'era una Sicilia gonfia di vino. Così ricca di vigne che, negli anni Ottanta del Novecento, dai porti salpavano bastimenti carichi soprattutto di rossi muscolosi. Destinati al Nord (e non solo) d'Italia e Francia, per aiutare i vini scoloriti ed esangui. Fino a quattro milioni e mezzo di ettolitri ogni anno. Un affare per le 162 cantine sociali di allora (con il cambiamento climatico, quella pratica dei tagli dei vini Sud-Nord, ora vietata, è diventata inutile: più caldo equivale a maggiore gradazione alcolica). Ma a quell'epoca l'isola era priva di un vitigno bandiera: «E, senza di esso, di fatto la sua vitivinicultura non vantava una precisa identità». L'ha scritto Bruno Donati nel libro *Giacomo Tachis enologo corsaro. Dieci anni di rivoluzione siciliana* (pubblicato da Terra Ferma, 2005). Ed è stato proprio Giacomo Tachis, l'uomo che inventò il Sassicaia, a togliere il Nero d'Avola dalla zona d'ombra: «Se qualcosa di grande nascerà in Italia nei prossimi anni nascerà qui. E nascerà dal Nero d'Avola. È il principe della viticoltura siciliana». Prima di lui, un altro piemontese, l'enologo Franco Giacosa, chiamato in Sicilia dalla Duca di Salaparuta, si dedicò con entusiasmo giovanile al Nero d'Avola. Per primo lo vinificò in purezza: si chiama Duca Enrico quel rosso pionieristico, subito molto votato dalle guide. Fino ad ottenere una gratificazione internazionale, al ristorante «Le Cirque» di New York, all'epoca il locale con la miglior cantina del mondo: il super esperto Sheldon Wasserman mise alla pari quel Nero d'Avola in purezza con un vino icona di Bordeaux, il Mouton Rothshild. Dagli anni Ottanta il successo per il Nero d'Avola si è così consolidato che Alessio Planeta, il nipote del compianto Diego che chiamò Tachis in Sicilia, può affermare che quel vitigno «rappresenta, oggi come ieri, la Sicilia enologica». In *Pantagruel*, la nuova rivista di filosofia del cibo e del vino (edita da La nave di Teseo e curata da Massimo Donà ed Elisabetta Sgarbi), Alessio Planeta descrive le diverse espressioni dell'uva con il variare del terroir: i vini diventano più fruttati o più strutturati, ma comunque «pieni di personalità, dal colore rubino intenso, con un vasto spettro aromatico, corpo pieno, acidità bilanciata. Sono nel complesso delicati e armoniosi. Con un'unica anima (antica) che li rende riconoscibili».

Inventato da Ago Perrone nel 2008 come variazione del Daiquiri. Il segreto? Cacao amaro, rum invecchiato e finocchietto selvatico

MULATA DAISY

di **Marco Cremonesi**

Credo che il mio gusto per i sapori e per i profumi, per certe fragranze di terra e di erba, sia nato in Puglia. Ma il drink è un omaggio a Cuba, alla sua particolare eleganza e al suo spirito». Ago Perrone racconta come è nato il suo premiatissimo Mulata Daisy, vincitore nel 2008 della Bacardi Legacy competition, con quel finocchietto selvatico che si integra in modo imprevedibile ma straordinariamente bilanciato con il rum e il lime. Il primo gradino furono le vacanze che faceva da bambino sul Gargano, lui comasco di origine pugliese: «Lì ho scoperto quanto fossero importanti nella mia vita il gusto e l'aroma. Poi, però, bisogna viaggiare, conoscere, scoprire il mondo. È la varietà che suggerisce collegamenti nuovi». Oggi che il «suo» «Connaught bar», a Londra, ha raggiunto il gradino più alto dei 50 best bars, la classifica dei locali più prestigiosi del pianeta, Ago Perrone ripensa al Mulata Daisy che proiettò lui sulla ribalta internazionale e il Daiquiri tra i drink più rielaborati di sempre. Il Mulata è un cocktail classico che si attribuisce (ma forse non è vero) al patriarca della cockteleria cubana, Costante Ribalagua Vert, arcinoto per aver trasformato all'Avana un certo bar Florida nel leggendario Floridita. E poi, per aver «inventato» il Daiquiri. Il Mulata aggiunge al Daiquiri una certa dose di cioccolato e sostituisce il rum bianco con quello invecchiato. Ago Perrone smonta e rimonta questo drink a partire da quei profumi erbacei che furono la folgorazione dell'infanzia. In uno shaker mette 45 ml di rum Bacardi Carta Blanca, 20 ml di succo di lime fresco, poi un cucchiaino di semi di finocchietto selvatico. Quindi, con un pestello per fare il pesto (scherzo: con un pestello da bar che si chiama *muddler*), lavora il finocchietto: «Non distruggetelo, che butta fuori l'amaro, giusto una schiacciatina per svegliarlo». Infine, un cucchiaino di zucchero semolato e 15 ml di Crème de cacao dark. Prima di shakerare, Perrone bordeggia una coppa da Daiquiri gelata con un filo di cacao amaro e versa nello stesso bicchiere 10 ml di Galliano L'autentico. Quindi, torna allo shaker, lo usa senza risparmiare energia e filtra il liquido due volte (con lo strainer e con il colino) nel bicchiere con il galliano. Un'accurata mescolata che non rovini il bordo di cacao e il drink è pronto: *enjoy*. E viva Ago Perrone. Che ripete il suo mantra: «Ricordati sempre di usare lo spirito giusto in tutto ciò che fai». Per un bartender è importante. Per tutti noi, fondamentale.

CONEGLIANO VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE DOCG
TRATTO DA UNA
STORIA VERA
UNICA
AL MONDO
Consorzio di Tutela
CONEGLIANO VALDOBBIADENE
DOCG
PROSECCO SUPERIORE
DAL 1876

Brut e Rosé a tutto pasto e Demi-sec per il dolce. Oggi lo spumante si sposa con moltissimi piatti, dall'aperitivo al dessert. Ecco la guida di Ferrari al consumo in casa durante le giornate di festa, per assaporare al meglio l'eleganza del metodo classico trentino. Prima raccomandazione: occhio al calice

LE BOLLICINE DI MONTAGNA (E COME SERVIRLE)

di **Alessandra Dal Monte**

Queste Feste le passeremo forzatamente in casa, è vero, ma è anche vero che un modo per viaggiare senza muoverci lo abbiamo. È quello, gioioso, di mettere in tavola il sapore e il profumo di un territorio attraverso il vino e il cibo. Proviamo ad esempio a stappare i tre Trentodoc della linea classica Ferrari — il Brut, il Rosé e il Demi-sec — immaginando di trasportarci in Trentino, alle pendici delle montagne, là dove nel 1902 Giulio Ferrari ha colto delle somiglianze con la Champagne e ha deciso di provare a coltivare lo Chardonnay e il Pinot nero per produrre vini spumanti con il «metodo classico», quello cioè che prevede la rifermentazione in bottiglia, proprio come si fa Oltralpe. Dal 1952 è la famiglia Lunelli a gestire le Cantine Ferrari, e con il tempo il legame con la montagna è diventato sempre più stretto: le bollicine vengono prodotte secondo il rigido disciplinare del Trentodoc e dal 2017 tutti i vigneti di proprietà della famiglia hanno la certificazione biologica. Non solo: gli oltre 500 viticoltori trentini che conferiscono le loro uve per gli spumanti Ferrari devono rispettare un protocollo aziendale molto severo, la cui prima regola è il divieto assoluto di utilizzare diserbanti e concimi chimici. Il risultato è un effetto di sistema sul territorio, molto ricco di biodiversità, come conferma la certificazione «Biodiversity Friend» rilasciata da qualche anno ai vigneti Ferrari dalla World biodiversity association. Insomma, le bollicine Ferrari per le Feste possono essere davvero un viaggio che fa respirare, nel bicchiere, un luogo e una tradizione ben precisi. A patto però di saperle servire e abbinare nel modo giusto. E soprattutto non confinandole al brindisi, sarebbero sprecate: «Ferrari Brut e Rosé si possono assolutamente bere a tutto pasto — garantisce Roberto Anesi, miglior sommelier Ais d'Italia 2017 e grande conoscitore del metodo classico trentino — mentre il Ferrari Demi-sec lo terremo per il dolce». Il Ferrari Brut, tra l'altro, è appena stato premiato con la medaglia d'oro allo Champagne & Sparkling Wine World Championship, il concorso ideato dall'esperto mondiale di bollicine Tom Stevenson. La casa vincola trentina si è guadagnata 9 ori e 5 argenti, prima in Italia e seconda al mondo dopo la maison francese di Champagne Louis Roederer. Come si beve, dunque? «Fatto con sole uve Chardonnay raccolte a mano, il Brut riposa 20 mesi sui lieviti. È elegante, piacevole, pulito: perfetto con antipasti e primi di pesce, fritture, carni bianche, pesci al forno». Prima di procedere, però, un'indicazione sulla temperatura di servizio: quella ideale è 8-10 gradi per le bollicine meno invecchiate, 10-12 per quelle a lungo affinamento. «Poi — prosegue Anesi — è importante usare calici ampi, almeno da vino bianco, non i flûte. Sono vini con una complessità che deve esprimersi, gli aromi devono avere lo spazio per sprigionarsi. Su come stappare: lo spumante si apre girando la bottiglia alla base e tenendo fermo il tappo, che va sempre controllato. Una volta versato, non abbiate fretta: servono due-tre minuti affinché i profumi si affaccino, veicolati dalle bollicine. Le regole della sommellerie imporrebbero di fare il botto solo a Capodanno, ma per questi giorni di festa si può fare un'eccezione!». Passando al Ferrari Rosé, la predominanza (60 per cento) di Pinot nero porta su altre strade: «Sta benissimo con la pizza, con una bistecca alla griglia non troppo condita, con una scaloppina ai funghi», dice Anesi. Addirittura «con un primo al pomodoro», parola di Edoardo Fumagalli, chef della «Locanda Margon», il ristorante stellato di casa Ferrari, a Trento, che è un vero e proprio laboratorio per gli accostamenti cibo-metodo classico. «La struttura del Ferrari Rosé ne regge l'acidità — continua —. Penso a un pacchero in salsa di pomodori con una grattugiata di caciocavallo. Perfetto anche con una torta salata alle verdure, mentre il Ferrari Brut si sposa con l'anatra arrosto in crosta di frutta secca e spezie. Il Ferrari Demi-sec, solo uve Chardonnay, fruttato, più morbido, è l'ideale con i dolci lievitati e da forno, dal panettone ai biscotti natalizi, fino al più tipico strudel di mele». A proposito di viaggi a tavola.

> **Le uve che crescono in quota, raccolte a mano, esprimono i tratti del territorio**

TRE COSE DA SAPERE

1 LA GRAPPA
Segnana Solera di Solera nasce da vinacce di uva bianca (in parte derivanti dalla produzione del Ferrari) e rossa trentine. Speziata e agrumata, si gusta in bicchieri ampi

2 I CONSIGLI
Ferrari Brut, Rosé e Demi-sec vanno serviti in calici ampi, almeno da vino bianco. E niente fretta per il brindisi: sprigioneranno i loro aromi nel giro di 2-3 minuti

3 A TAVOLA
Il Brut si sposa con antipasti e primi di pesce, carni bianche; il Rosé con la carne rossa alla griglia, il pomodoro, la pizza; il Demi-sec con i lievitati o lo strudel

ANTONELLA CLERICI
IL FORMAGGIO MONTEBORE

«Quest'anno regalare cibo sarà più che mai utile, visto che staremo molto in casa durante le Feste e che fare gli acquisti non sarà facile come al solito — spiega la conduttrice televisiva Antonella Clerici —. Il regalo perfetto secondo me è una cesta con i prodotti tipici del territorio, nel mio caso Arquata Scrivia, in Piemonte (in provincia di Alessandria, vicino al confine con la Liguria, *ndr*). Li cercherei dai piccoli produttori, dagli artigiani, per dare una mano alle realtà locali. La prima cosa che ci metterei è il Montebore, un formaggio che sembra già da solo una torta nuziale. Si tratta di un presidio Slow Food prodotto nella Val Curone, fatto con una miscela di latte vaccino e ovino. Il sapore è un po' piccante, unico. Poi metterei un vino piemontese — c'è l'imbarazzo della scelta —, una farina del mio amico Fulvio Marino, magari un po' speciale, come la Buratto, che è di tipo 2 e biologica, una bottiglia di olio di olive taggiasche liguri e, anche se non è più stagione, un tartufino bianco. Per finire del cioccolato al gianduja».

Alessandra Dal Monte

IN RAME

«Se la vostra cucina dei sogni è piena di stampi lucenti, questi sono quelli che fanno per voi», si legge sull'e-shop del sito americano *Food52*, portale di riferimento per ogni appassionato di cibo. Per il Natale 2020 è nata la linea vintage: stampi per torte e cioccolato francesi e inglesi, tutti rigorosamente d'epoca, rimessi a nuovo e lucidati. Una chicca da regalarsi o da regalare a qualcuno di speciale (da 450 a 650 dollari, a seconda dei pezzi)

Panettoni, bottiglie, sculture dolci e kit gourmet. Ma anche oggetti di design per la cucina, nuovi ricettari, porcellane antiche e tessuti
Ecco una selezione di idee e consigli per doni da gastro-appassionati: ce ne sono per tutti i gusti (e di qualunque prezzo)

SOTTO L'ALBERO DEI «FOODIES»

a cura di **Redazione Cook**

MARRON GLACÉS

La selezione speciale di Iginio Massari per Agrimontana include una scatola di marroni Piemonte, raccolti a mano e poi canditi e glassati dai pasticceri dell'azienda: un modo per celebrare il sodalizio tra la storica realtà cuneese, simboleggiata proprio dai marron glacés, e l'alta pasticceria del maestro bresciano. Un regalo dolcissimo e veramente prezioso (38 euro)

LATTA (CON SORPRESE)

Un cofanetto straripante di dolci, come nei sogni più golosi: per Natale Leone ha preparato la «Latta extra lusso», oltre 4 chili di (gradite) sorprese con dentro lingottini al cioccolato e Nocciola del Piemonte Igp, tartufi, giandujotti, barrette, gelatine, nougatine, caramelle e le celebri pastiglie — anche in versione «delle Feste» — per cui l'azienda torinese è conosciuta (78,50 euro)

DI CIOCCOLATO

Tutta la maestria di Vincenzo Santoro e Domenico Di Clemente, i pasticceri patron della «Martesana», in un albero natalizio di cioccolato: tra le novità 2020 della pasticceria milanese ci sono queste idee regalo da mettere al centro della tavola, per stupire alla fine del pranzo. Coni di croccante con anelli di cioccolato al latte addobbati da frutta secca, versione piccola da 170 grammi e grande da 460 (a partire da 40 euro)

D'ARTISTA

È un panettone d'artista quello nato dalla collaborazione tra Atelier Fornasetti, fondato nel 1950 a Milano, e Davide Longoni, maestro panificatore. La ricetta è la sua — tre giorni di lavorazione, lievito madre e ingredienti speciali come zafferano, in omaggio alla città, e pesche candite — e la scatola è decorata a mano con i motivi «fornasettiani». Si ordina sui siti dei due produttori (90 euro)

CERAMICA + DÉCOUPAGE

Il «Manor House Platter» unisce lo stile di John Derian, azienda di découpage artigianale nata a New York nel 1989 (in vendita in Italia anche da Raw& Co di Milano), e l'esperienza di Astier de Villatte, gruppo francese che dal 1996 produce ceramiche. Un vassoio decorato alla maniera ottocentesca, ma estremamente moderno nelle linee e nei materiali. Per un vintage attuale, senza tempo (254 dollari)

AURORA ZANCANARO IL FORNETTO DA «HOME BAKER»

Un fornetto per cuocere alla perfezione il pane in casa. Si chiama Anova Precision (info sul sito www.anovaculinary.com) ed è un forno combinato con le stesse funzioni di un forno professionale ma con le dimensioni (e il costo) di un elettrodomestico casalingo. È il consiglio di Aurora Zancanaro, panificatrice di «LePolveri» a Milano. «Lo vorrei regalare a ogni appassionato home baker per togliere ogni dubbio e ogni scusante quando il pane non viene perfetto», spiega Aurora Zancanaro. «Questo forno simula in maniera perfetta il comportamento di un forno professionale (almeno queste sono le aspettative dell'azienda produttrice) per cui eventuali dischi volanti sono sicuramente colpa solo della gestione del lievito e dell'impasto e non ci si potrà arrampicare sugli specchi». In un forno tradizionale, infatti, le oscillazioni di temperatura sono continue mentre Anova permette di cuocere a temperatura sempre costante. Per cuocere, poi, il pane non sarà più necessario aggiungere un pentolino con l'acqua per formare il vapore necessario alla formazione della crosta: il forno è dotato di apposito serbatoio.

Isabella Fantigrossi

ad studio over – ph stefania giorgi – styling livia sala
PASTA
FRESCA
La farina dei grandi chef,
a casa tua.
molinopasini.com
LA TUA
FARINA

REGALI DI NATALE/2

TAGLIABISCOTTI

Cuori, stelline, fiocchi di neve, fiorellini, renne, altri animali, casette. Tagliare l'impasto dei biscotti (meglio se speziati, come vuole la tradizione nordica) per creare una merenda casalinga o per farne decorazioni natalizie non è mai stato così divertente. Gli stampini Ikea sono un passatempo ideale per le giornate di festa, perfetti per intrattenere i bambini facendoli prima impastare e poi sbizzarrire con le formine da mettere in bella mostra sull'albero. Insomma, dedichiamoci ai lavoretti in famiglia, come ai vecchi tempi, quanto mai attuali oggi. Arrivano in set da 5 a 4 euro

INTRAMONTABILE

Per chi conosce davvero la cucina questo libro è un grande classico, l'intramontabile ricettario del re dei cuochi, Auguste Escoffier, scritto nel 1902 e aggiornato fino al 1921. Un'opera monumentale, che raccoglie tutte le tecniche e le preparazioni dell'alta tradizione culinaria, oggi ripubblicata in una nuova edizione perfetta da regalare. All'interno anche molte sue ricette celebri ancora oggi, dalla Pesca melba al Boeuf en daube, lo spezzatino alla provenzale.
Auguste Escoffier, *Guida alla cucina*, Giunti, 1152 pagine, 24 euro

GHIRLANDA

Fiori «a chilometro zero», stagionali, abbinamenti che rispettano i ritmi della natura, bouquet personalizzati per destinatario e occasione, tanta creatività. Coral Flower Shop, bottega milanese in stile parigino/londinese aperta in viale Pasubio da quattro amiche, per Natale propone una ghirlanda classica con decori naturali e fiocco (60-80 euro a seconda delle dimensioni)

LUMINARIE IN TAVOLA

Il motivo è ispirato alle luminarie che ogni anno addobbano le città pugliesi. E il materiale è (niente di meno) che porcellana di Limoges. I piatti piani di Dior per le Feste 2020 — colori base arancione e blu, beige il piatto da dessert, 27 cm di diametro — accendono di colore la tavola di Natale (130 euro l'uno). Della stessa linea il vassoio e il set di 4 sottobicchieri

A TUTTA PASTA

Con la «Natale Gift Box» del pastificio Garofalo si regalano 11 chili di pasta di diversi formati, dal pacchero all'olio extravergine tutto made in Italy, dalla farina W260 ideale per pizze, focacce, pane e tutti i prodotti che richiedono lievitazioni medio-lunghe ai nuovi fusilloni «13 minuti. Insomma, il cofanetto per passare le Feste in cucina tra esperimenti e creatività in famiglia (30,68 euro)

IRENE BERNI I TRUCCHI PER PACCHETTI FAI DA TE

«Per chi come me ama riciclare — racconta Irene Berni, esperta di styling e collaboratrice di *Cook* — confezionare regali è un gioco da ragazzi. Durante tutto l'anno conservo carte, pezze di stoffa, spaghi e nastrini per poi riutilizzarli per impacchettare. Quando i doni sono già in scatoline graziose li fermo semplicemente con nastri o strisce di stoffa garzata: mi piace l'effetto naturale e disordinato del taglio vivo. Quando invece sono da coprire utilizzo la tecnica del furoshiki: con un foulard eseguo due nodi, ognuno con i lembi opposti e il gioco è fatto». Online si trovano molti tutorial facili. «Per i regali edibili, invece, scelgo di confezionarli con i canovacci, un dono in più che impreziosisce. Non dimenticate il chiudi pacco: può essere un rimando al contenuto oppure qualcosa di decorativo come i rametti rubati dai vasi di casa (agrifoglio, Pernezia del Cile, pungitopo, Nandina domestica, Sinforicarpo). Aggiungete, infine, un biglietto scritto a mano. Ritagliate un rettangolo da un pezzo di bella carta fatta a mano: la personalizzazione e il vostro tocco sono ciò che rende unico il pensiero».

I. Fan.

REGALI DI NATALE/3

FILOSOFIA DEL CIBO

Un viaggio nel mondo del cibo e del vino attraverso racconti e riflessioni degli autori più diversi: *Pantagruel*, a cura di Massimo Donà ed Elisabetta Sgarbi, La Nave di Teseo, 944 pag, 27 euro

NEL BICCHIERE

Va degustato fresco e con una fetta d'arancia l'Alchermes nato dal gelatiere Paolo Brunelli e dal bartender Oscar Quagliarini. Perfetto anche per valorizzare dolci al cucchiaio (27 euro)

ABBINAMENTI

Il whisky perfetto da abbinare a una torta? Glenmorangie Tale of Cake, pensato apposta dalla casa scozzese per accompagnare dolci leccornie natalizie (88 euro)

CUOCA MODERNA

Idee sane e veloci che tengono conto dell'armonia del gusto e della creatività (con 120 ricette) in Csaba dalla Zorza, *The Modern Cook*, Guido Tommasi Editore, 352 pagine, 35 euro

LUCENTE

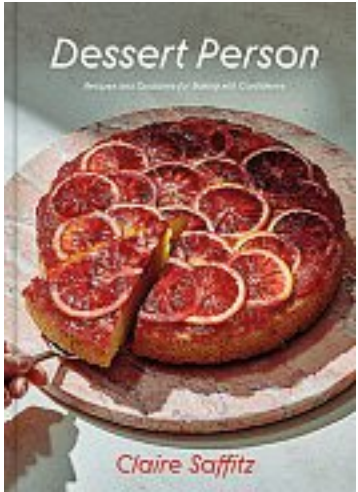
Immaginata per illuminare la tavola delle Feste, Fil è la nuova tovaglia di Society Limonta dall'effetto luccicante e tridimensionale. Realizzata in poliestere e nylon con una speciale tecnica, è decorata con un motivo jacquard a frange che dà movimento. La base quasi trasparente la rende elegante e preziosa. Due le versioni colore, assolutamente festive: oro e argento (150 euro)

CLARA BONA
I VASI IN VETRO PORTA SPEZIE

Dei vasi di design perfetti anche per arredare la cucina. Clara Bona, architetto e collaboratrice di *Cook*, quest'anno regalerà un oggetto in vetro della collezione Changing Atmosphere (su Instagram @changingatmosphere). «Si tratta di vasi colorati — spiega — che si possono usare anche come porta candele oppure utili in cucina per raccogliere erbe varie, dalla salvia al rosmarino. La loro particolarità? Sono tutti ricavati da vere bottiglie in vetro per vino o olio extravergine». L'idea di tagliare le vecchie bottiglie per trasformarle è di Guia Bartolozzi, architetto e designer, in collaborazione con Vetreria Etrusca, un'azienda toscana leader nella produzione di contenitori in vetro. «Li regalerò a una cliente che è diventata cara amica a cui ho appena finito di progettare la cucina di casa», racconta Clara Bona. I vasi Changing Atmosphere si trovano in vendita sul sito di shopping online di oggetti di design Debou (www.debou.it), prezzi da 30 euro in su.

Isabella Fantigrossi

DENIM

Lungo, con ampia tasca frontale, in denim leggero: il grembiule di Maclù, brand di abiti made in Italy nato a Milano da due amiche, è l'oggetto pratico per cucinare con stile (60 euro)

DI CULTO

Claire Saffitz è, a 34 anni, una delle pasticcere e food writer più seguite d'America. Il suo *Dessert person* (Clarkson Potter) è il ricettario di culto per gli *home baker* di oggi (15 dollari)

RICETTE DOLCI

Una guida completa per chi vuole sapere tutto della pasticceria, dagli attrezzi alle ricette di base Luca Montersino, *Glossario di pasticceria*, Gribaudo, 320 pag, 22 euro

PROBLEM SOLVING

Un robot che trita, impasta, cuoce senza necessità di controllo. Moulinex Companion XL Gourmet, con 12 programmi automatici, è un alleato in cucina (749 euro su MediaWorld)

BACIATI DA UN SOLE MEDITERRANEO, CRESCIUTI IN SPLENDIDI TERRITORI ALPINI, VINIFICATI DA VIGNAIOLI ESPERTI, APPREZZATI DAGLI APPASSIONATI DI TUTTO IL MONDO: I BIANCHI E I ROSSI DELL'ALTO ADIGE SONO PERFETTI PER QUALSIASI MOMENTO E CAPACI DI RENDERE SPECIALI LE FESTE

Tanti vitigni una sola altissima qualità

Ph: IDM Alto Adige Florian Andergassen

In Alto Adige i vini hanno la fortuna di maturare nel cuore di un paesaggio montano di grande fascino e straordinaria bellezza. Una terra di mezzo che sorge tra le guglie più ardite e un contesto mediterraneo, fra cultura italiana e mondo germanofono. E sono proprio questa varietà e l'armonia delle diverse sfumature che qui convivono a rendere questa terra così speciale. Come estensione, l'Alto Adige è uno dei territori vinicoli più piccoli d'Italia, ma grazie alla sua posizione geografica è anche uno dei più variegati. Un terroir differenziato dove tanti vitigni trovano condizioni ideali. E proprio perché l'Alto Adige è un territorio viticolo ristretto, l'unica direzione verso cui è possibile espandersi è l'altezza. Ecco perché i vignaioli indipendenti, le grandi tenute e le cantine cooperative puntano tutto sulla qualità compiendo scelte coraggiose nei nuovi impianti e studiando minuziosamente come ottimizzare i vitigni per ciascun vigneto. Da anni, inoltre, il Consorzio Vini Alto Adige incentiva una rigorosa politica qualitativa che unita al talento di vignaioli ed enologi hanno fatto salire i bianchi altoatesini ai primi posti tra i vini d'eccellenza italiani. Nel giro di pochi anni, infatti, l'Alto Adige è diventato la prima regione italiana per i vini bianchi, che rappresentano il 62% dell'intera produzione. Irresistibilmente aromatici, rinfrescanti e dal gusto invitante, i bianchi altoatesini spiccano per un eccellente grado d'acidità e sono apprezzati per le loro note minerali e l'intensità del bouquet olfattivo. La loro estrema versatilità, inoltre, li rende preziosi alleati della tavola e partner ideali sia della cucina italiana sia di quella internazionale.

Ph: IDM Alto Adige Florian Andergassen

Ph: IDM Alto Adige Florian Andergassen

Tutti i generi enologici al massimo livello
Sono oltre 20 i vitigni coltivati su terreni di varie conformazioni e a diverse altitudini. Questo consente all'Alto Adige di essere l'unica zona di produzione italiana in grado di abbracciare, con vini al massimo livello, tutto il ventaglio dei generi enologici: dagli spumanti, che si distinguono per la pienezza degli aromi e per il carattere, ai rossi autoctoni come Schiava e Lagrein, fino al Pinot bianco, uno dei simboli dell'Alto Adige, caratterizzato dal profumo elegante di albicocca, pesca e fiori bianchi e da un'acidità vivace. Ma sono tanti i vitigni e i vini, fra questi il Sauvignon blanc, ormai uno dei bianchi di punta del territorio grazie a un successo crescente, o un grande aromatico come il Gewürztraminer, che si distingue per i suoi profumi: dai petali di rosa al frutto della passione, dai litchi ai fiori di acacia. Altro fiore all'occhiello tra i vitigni bianchi dell'Alto Adige è lo Chardonnay, che qui si caratterizza per una forte versatilità: vivace e fruttato se affinato in acciaio, morbido e complesso quando riposa in botte piccola. Capace sempre di sorprendere è anche il Pinot grigio che, a seconda della zona di produzione, può essere focoso e corpulento, con aromi fruttati di mela matura, pera e mela cotogna oppure più raffinato, con note minerali e profumi di fiori di tiglio freschi.
Vitigno molto elegante e diffuso in tutto il mondo, il Müller Thurgau qui si presenta con tratti assai vivaci e aromatici, prodotto nella Val d'Isarco esprime un gradevole profumo di sambuco, mentre nei vigneti più caldi sviluppa aromi di nocciola e in Val Venosta note minerali con delicati profumi di mela.

"Sono oltre 20 i vitigni coltivati su terreni di varie conformazioni. Questo consente all'Alto Adige di abbracciare, con vini al massimo livello, tutto il ventaglio dei generi enologici"

VENDITE ON-LINE E CONSEGNE A DOMICILIO:
IL CONSORZIO È PIÙ VICINO AI CONSUMATORI

Sul sito del Consorzio Vini Alto Adige è stata creata una sezione dalla quale è possibile accedere direttamente ai siti delle cantine socie che dispongono dei servizi di e-commerce o di consegna a domicilio. La campagna, lanciata durante la crisi sanitaria dei mesi scorsi, rappresenta un'iniziativa importante, a supporto delle vendite ma anche una risposta proattiva dei produttori e del Consorzio all'emergenza, causata dall'epidemia del Covid19, che dimostra lo spirito di iniziativa e di coesione che da sempre caratterizza il Consorzio Vini Alto Adige. www.vinialtoadige.com/it/100-0.html

Anche tra i rossi non mancano le eccellenze
Anche tra i vitigni rossi l'Alto Adige vanta le sue eccellenze. Gli autoctoni: la Schiava, da cui si ottengono vini leggeri, a basso contenuto tannico e alcolico, ma che sa anche invecchiare benissimo e il Lagrein che ha un consenso sempre maggiore presso i consumatori, grazie alla sua pienezza vellutata e alla sua morbida acidità. Non mancano però anche le varietà classiche e gli uvaggi, ottenuti per lo più con le varietà bordolesi, in fatto di struttura, concentrazione e potenziale di invecchiamento non hanno nulla da invidiare alle etichette di punta internazionali. Il Pinot nero, per esempio, considerato il più regale fra i rossi dell'Alto Adige e che con il suo profumo intenso di bacche rosse e scure, le sue note olfattive di chiodi di garofano e violetta e l'eleganza piena con cui avvolge il palato, si distingue per classe e presenza. O, ancora, il Merlot, il bordolese fruttato dell'Alto Adige, apprezzato soprattutto per i tannini maturi e il fascino meridionale, dai quali emerge un'armonia di piaceri che accarezza tutti i sensi e il Cabernet, vino ardito e deciso e molto strutturato al quale non serve altro che tempo e riposo per far emergere tutto il suo carisma.

Santa Maddalena (BZ)
Ph: IDM Alto Adige Tiberio Sorvillo

REGALI DI NATALE/4

IN ROSA

Con cioccolato e amarene in edizione limitata, è il nuovo panettone della «Gucci Osteria da Massimo Bottura», il ristorante fiorentino guidato dalla chef Karime López. Realizzato con i pasticceri della Posillipo Dolce Officina di Gabicce Monte nelle Marche e confezionato nella latta disegnata da Lukas Palumbo, si ordina alla mail GucciOsteria.MB@gucci.com (70 euro la versione da un chilo, 40 da 500 gr)

CIOCCOLATERIA BELGA

Le creazioni della maître chocolatier belga Charlotte Dusart, che ha aperto il suo laboratorio italiano a Milano, zona Porta Venezia, sono delle vere e proprie opere d'arte. Praline, cioccolatini, alberelli di Natale, ma anche tavolette, snack e creme spalmabili, tutti da guardare oltre che assaggiare. Sullo shop online e nel negozio di via Eustachi 47 a Milano (la confezione da 16 pezzi 20 euro)

CERAMICA

Una brocca in ceramica realizzata artigianalmente (alta 26 centimetri, 73,20 euro), perfetta da portare in tavola ma anche per arredare un mobile è una delle proposte di Denota, marchio per la casa fondato nel 2006 a Vicenza di cui si occupa da alcuni anni l'imprenditrice e architetto Isabella Morseletto. In vendita da Denota anche piatti e tazze dipinte a mano

DA DEGUSTARE

Un pack regalo di color verde chiaro che contiene sei bottiglie da 100 ml di olio extravergine d'oliva Monocultivar, ordinate per intensità e tutte appartenenti a sei diversi frantoi del Consorzio Opera Olei: Olearia San Giorgio, Riva del Garda, Cutrera, Azienda Agricola Viola, Franci e Mimì (la confezione costa 39,80 euro, in vendita sul sito Operaolei.it)

PER CELEBRARE MILANO

Un panettone d'autore, firmato dal pasticcere Andrea Tortora e preparato con la farina Riposata Grande Cuvée. Così come d'autore è la latta bianca da collezione che omaggia Milano, disegnata dall'architetto Piero Lissoni. È l'idea di Molino Pasini. In vendita sull'e-shop dell'azienda mantovana al costo di 50 euro (il ricavato sarà donato all'ospedale Sacco di Milano per la gestione Covid)

ANISSA HELOU B'ZAR, IL MIX ARABO DI SPEZIE

«Il mio regalo di Natale tipico — spiega la food writer libanese Anissa Helou — sono i mix di spezie che faccio da sola nella mia casa di Londra, come lo *b'zar*, arabo, abbastanza complesso, o la confettura di fiori d'arancio che preparo quando sono in Sicilia. Di solito, poi, dai miei viaggi porto dello zafferano dall'Iran o del salep dalla Turchia, una farina fatta con i tuberi dell'orchidea che dà al gelato locale quella texture così peculiare. Quest'anno ne ho usato moltissimo per i chili di gelato allo zafferano che ho fatto durante il lockdown. Ma ho anche una passione per i coltelli in ceramica di Lorenzi, a Milano, e per quelli del brand californiano Bernal Cutlery. E il marchio libanese Bokja vende tessuti per la tavola che consiglio: bellissime le sciarpe usate come tovaglie. La nuova collezione include ricami con elementi commestibili, come i chicchi di melograno. Credo che quest'anno regalare qualcosa di collegato al cibo farà davvero bene al cuore».

A.D.M.

Con lui le emozioni in cucina non finiscono mai

BIMBY® È L'ALLEATO SPECIALE CHE PUÒ AIUTARE A REALIZZARE OGNI GIORNO RICETTE SPETTACOLARI, GUSTOSE E SALUTARI

La cucina può essere una realtà molto variegata, ma c'è una cosa che mette tutti d'accordo, le persone comuni come i grandi chef: la passione per il buon cibo. Chiunque si metta ai fornelli non lo fa solo per cuocere degli alimenti, ma in quello che prepara mette il suo mondo e la sua sensibilità. Una pietanza non è mai solo cibo da consumare, ma sempre qualcosa di più: l'espressione di cultura, tradizioni e sentimento.

Ed è questo il motivo per cui Bimby® di Vowerk ha un così grande successo - è presente, infatti, in oltre 23 milioni di case in tutto il mondo, di cui 3 milioni solo in Italia - perché è il miglior alleato in cucina, l'unico in grado di infondere ispirazione e creatività a ogni portata, facendo in modo che qualsiasi piatto si distingua sempre per gusto e originalità. Il suo segreto è essere continuamente aggiornato e in grado di offrire un supporto costante in cucina, sia nella preparazione dei piatti di tutti i giorni, sia nella realizzazione di proposte gourmet e di tendenza, rendendole alla portata di tutti con risultato garantito.

Definirlo un elettrodomestico multifunzione è riduttivo; in realtà è un perfetto assistente sia per i cuochi appassionati sia per quelli alle prime armi, di qualsiasi età. L'ultima versione, Bimby® TM6, oltre alle già conosciute funzioni di mescolare, miscelare, polverizzare, impastare, frullare, tagliare, pesare, cuocere, cuocere a vapore, insaporire ed emulsionare, consente di fare molto di più: offrire un'esperienza di cucina piacevole e divertente, trasformando tutte le ricette in piatti degni di ristoranti stellati.

Lanciato lo scorso anno, Bimby® TM6 ha proseguito la tradizione di innovazione dei suoi predecessori, rivoluzionando il modo di cucinare. Dotato di uno schermo da 6,8", TM6 permette di seguire direttamente sul display le istruzioni delle ricette passo per passo, in Modalità Guidata, grazie alla connessione internet integrata con il portale Cookidoo®. Un immenso tesoro di ricette con oltre 7.000 piatti italiani e 60.000 provenienti da tutto il mondo: un'ampia varietà di preparazioni in continuo aggiornamento, per soddisfare gusti, preferenze ed esigenze di tutti. Dalla gastronomia etnica a quella vegana, dai piatti della tradizione alle rivisitazioni più sofisticate. Da oggi sul display di Bimby® TM6 sono anche disponibili video-ricette per eseguire meglio i passaggi più delicati di alcune preparazioni e video d'ispirazione per trovare sempre nuove idee in cucina.

L'ispirazione è un ingrediente fondamentale: le Modalità consentono di sbizzarrirsi con tante preparazioni diverse, in modo semplice, rapido e creativo. Con la cottura ad Alta Temperatura, per esempio, Bimby® TM6 è in grado di rosolare carni, pesce o verdure, intensificandone il sapore, ma anche di caramellare, aprendo le porte a nuove applicazioni in cucina. La cottura Sottovuoto, ultimissimo trend gastronomico, permette di raggiungere il cuore dei cibi, mantenendo intatte le proprietà organolettiche degli ingredienti e la tenerezza di carne, pesce e verdure. Con la Fermentazione, inoltre, si possono realizzare ottimi yogurt e formaggi homemade, ma anche far lievitare più facilmente gli impasti, grazie al mantenimento costante di temperatura e umidità. Per cucinare carne di alta qualità o per realizzare le conserve c'è poi la funzione Cottura Lenta, per cuocere gli alimenti a bassa temperatura, fino a 8 ore. Le ultime nate tra le Modalità, inoltre, consentono di preparare le uova al punto di cottura preferito e di riscaldare in modo uniforme latte, zuppe e pappe per bambini. Per acquistare Bimby® o anche solo per scoprirne tutte le potenzialità, il modo migliore è fissare un appuntamento con un'Incaricata - solo in Italia sono oltre 9.000 - che potrà illustrare tutte le funzionalità di TM6 in una dimostrazione a domicilio oppure virtualmente.

Per maggiori informazioni: www.bimby.it. Per prenotare una dimostrazione: www.bimby.vorwerk.it/per-averlo

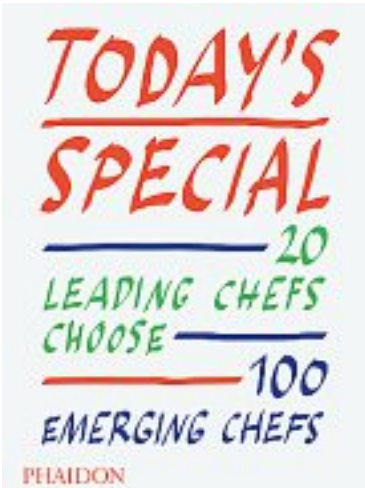
IL NATALE DI BIMBY® È STELLATO

Natale, la festa più attesa, che quest'anno sarà ancora più bello celebrare in modo speciale. Mai come adesso, infatti, abbiamo bisogno di calore, serenità e sensazioni positive. Ogni momento, dunque, dovrà essere perfetto. E con Bimby® lo sarà anche la tavola. Sarà facile preparare piatti gustosi e scenografici, per trascorrere momenti piacevoli ed emozionanti. E per rendere Natale indimenticabile, Bimby® propone, per gli iscritti al portale Cookidoo® e alla rivista Voi…Noi…Bimby®, un menù esclusivo ideato dalla chef stellata Antonia Klugmann, giudice di Masterchef 7. Cinque portate che sono il perfetto connubio tra la sua creatività e l'eccellenza di Bimby®: antipasti quali Calamaro al burro alla camomilla e chutney piccante e Baccalà mantecato e rapa rossa, poi, uno squisito Risotto mantecato alle spezie e mandarino e un appetitoso Brasato di cervo al vino rosso e cioccolato, e per finire, la dolcezza raffinata del dessert Cioccolato e rafano. Piatti che uniscono tecnica e tradizione e che sapranno conquistare il cuore con i loro profumi e sapori. Il Natale è la festa delle luci, dei doni, degli alberi addobbati. Ma è soprattutto il momento degli affetti, dei sorrisi e delle emozioni. L'occasione in cui la cucina parla la lingua del cuore.

E con Bimby® può diventare ancora più magico.

REGALI DI NATALE/5

FRIDA KAHLO

Un Premium Dry Gin italiano, che nasce dal ginepro selvatico dell'Appennino toscano, ispirato al mondo dell'arte. Quest'anno il marchio ha scelto di celebrare Frida Kahlo (Dry Gin in bottiglia singola da 500 ml con astuccio gift a 29,50 euro)

CHEF EMERGENTI

Un libro imperdibile per gli appassionati di grandi chef e tra gli ultimi pubblicati da Phaidon: sono i ritratti dei 100 chef emergenti del mondo selezionati dai 20 più importanti (10 uomini e 10 donne). *Today's Special,* Phaidon, 440 pagine, 49,94 euro

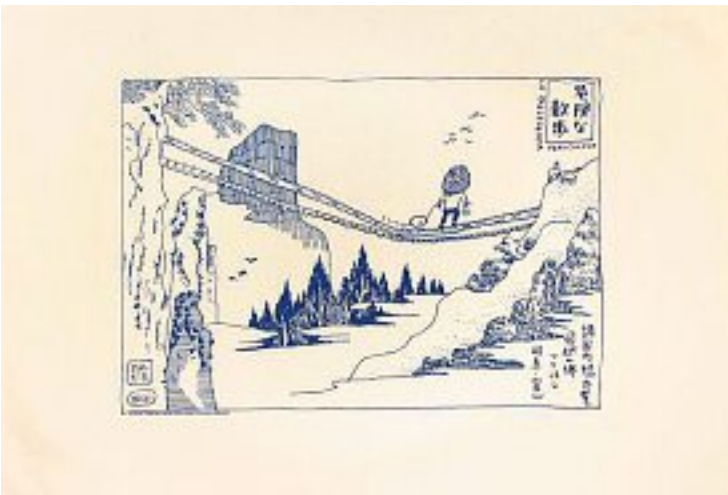
MISCELA PROFUMATA

Tè verde Bancha a basso contenuto di caffeina, mela, cardamomo, zucchero candito e scorza d'arancia dal dolce profumo fruttato. È la miscela natalizia «Green Christmas» de La via del tè, antica azienda fiorentina (la confezione regalo a 15,20 euro sul sito dell'azienda)

DECORATA

Ogni prodotto della Holly Collection dell'azienda francese Le Creuset è decorato con rametti di agrifoglio, così anche le pentole possono essere portate in tavola il giorno di Natale. Questa è la Marmitta in ghisa vetrificata color cotone da 26 centimetri (265 euro), adatta sia in forno che sul fornello. Della stessa collezione esistono anche la versione color ciliegia e poi tazze, cocotte e casseruole

COCKTAIL MONODOSE

Opificio 77 è un laboratorio artigianale di cocktail che nasce da un'idea di Alessandro Gherardi, bartender e mixologist toscano: in vendita cocktail pronti da bere confezionati in eleganti bottiglie di vetro in formato monodose. Come il Negroni piccante al rosmarino e peperoncino (formato da 100 ml, 6,90 euro). In vendita anche la confezione regalo da cinque cocktail

TOVAGLIETTA

Non solo libri. La casa editrice Corraini, vera e propria officina con cui ha lavorato per tanti anni Bruno Munari, oggi ha in catalogo anche alcuni oggetti per la tavola. Come le tovagliette americane illustrate. Questa (al costo di 10 euro) è disegnata dall'illustratrice giapponese che vive in Italia Yoshiko Noda «Yocci», che si è ispirata alla xilografia di Hokusai «Il ponte sospeso tra Hida e Etchu»

MARCO BIANCHI L'OLIO EVO DA CIMA DI MOLA

«Ogni anno a Natale regalo un prodotto italiano, mi fa piacere scovare e aiutare alcune belle realtà del nostro Paese — precisa subito Marco Bianchi, cuoco e influencer —. In questo 2020 ho scoperto un olio buonissimo, una vera eccellenza, e ho deciso che sarà il mio dono preferito. Lo produce un mio amico, Alessandro Intini, che ad Alberobello in Puglia lavora un tipo di oliva difficile da trovare perché faticosa da raccogliere, la Cima di Mola. La sua è praticamente l'unica azienda che fa un olio extravergine al 100 per cento con questa varietà, che si contraddistingue per una quantità di polifenoli di quattro volte superiore al normale. Il sapore, deciso, è ottimo — si sente l'oliva, con un finale amarognolo — come ottima è la qualità nutrizionale. L'ho provato in una ricetta tipica pugliese, il purè di fave con la cicoria ripassata, ed era eccezionale. In generale si abbina bene ai piatti di legumi: lo metterei su una purea di cannellini o di ceci. Ma è consigliato anche per carpacci e tartare di pesce crudo, oppure al forno».

A.D.M.

New normal e sostenibilità

Manuela Soffientini, AD di Electrolux Appliances Italia, descrive l'impegno dell'azienda svedese per l'ambiente

I lunghi mesi trascorsi in casa, già durante il primo lockdown, ci hanno portato a cambiare le nostre abitudini e a riscoprire gli ambienti domestici. Da qui è scaturita una maggiore sensibilità anche verso i temi legati all'ambiente, come spiega Manuela Soffientini, AD Electrolux Appliances Italia e presidente di Applia Italia (Associazione Produttori Elettrodomestici): «Sì può notare una maggiore attenzione al bello e al comfort, si passa più tempo in cucina, dove si è ritrovato il piacere della convivialità. Proprio in cucina gli elettrodomestici diventano alleati insostituibili, in quanto agevolano le attività quotidiane, regalando esperienze positive. 'New normal', però, corrisponde oggi anche a una nuova sensibilità e consapevolezza verso i comportamenti da adottare. Il benessere di ognuno, infatti, dipende dalla salute del pianeta e per questo è importante fare scelte responsabili e sostenibili come limitare lo spreco di cibo e acqua, prestare attenzione ai consumi energetici e utilizzare tecniche di cottura più salutari. In questo momento i consumatori, inoltre, si aspettano di più dalla tecnologia: i nuovi elettrodomestici, infatti, ridefiniscono la quotidianità, diventando veri e propri assistenti personali. Per Electrolux è molto importante poter facilitare l'utente, agevolando le attività domestiche: tutto viene semplificato e trasformato in momenti esperienziali in grado di regalare benessere e comfort».

In questa prospettiva va letto anche l'impegno di Electrolux a favore dell'ambiente.

«La sostenibilità – prosegue Manuela Soffientini - è uno dei valori che fa parte del Dna del nostro marchio. Siamo estremamente seri e consistenti nell'affermare il nostro impegno sia rispetto al tema del food waste, centrale per la nostra offerta nell'ambito della cottura, sia per quanto riguarda il risparmio energetico, che è molto rilevante per il lavaggio.

Il messaggio più importante indirizzato al pubblico è quello che si può cucinare, con soddisfazione e con attenzione al proprio benessere e a quello del pianeta, grazie alle innovazioni tecnologiche di Electrolux che valorizzano la naturalità degli alimenti, a partire da quelli meno impattanti sull'ambiente».

Quella di Electrolux appare come una vera e propria «Rivoluzione green».

“Il benessere di ognuno dipende dalla salute del pianeta, per questo è importante fare scelte responsabili: limitare lo spreco di acqua e cibo, prestare attenzione ai consumi energetici e utilizzare tecniche di cottura più salutari”

«Sì – continua Manuela Soffientini – da oltre 100 anni portiamo avanti progetti in questa direzione e la sostenibilità si conferma uno dei pilastri alla base dei nostri progetti. Tra questi il Programma Better Living che si sviluppa attorno a un elenco di 100 azioni volte a garantire condizioni di vita migliori e più responsabili e che ci impegniamo a portare a termine entro il 2030. Sono quattro le basi su cui poggia il programma: l'adozione di uno stile alimentare più sano e sostenibile (Better Eating), il prolungamento della durata media dei capi, dimezzando il loro impatto ambientale (Better Garment Care), il miglioramento della qualità dell'aria indoor, eliminando allergeni e agenti inquinanti (Better Home Environment) e l'utilizzo di processi virtuosi all'interno dell'azienda (Better Company). Tali obiettivi saranno realizzati adottando sistemi di produzione e approvvigionamento più responsabili e sviluppando prodotti in linea con l'obiettivo di azione sul clima promosso dalle Nazioni Unite».

La visione umano-centrica del brand, del resto, è un forte valore aggiunto che comporta un approccio diverso non solo attraverso il design, ma anche in termini di sostenibilità; per questo il brand svedese ha presentato un piano per sostituire, entro il 2023, tutti i gas a effetto serra ad alto impatto in tutti gli elettrodomestici.

«Per Electrolux – conclude Manuela Soffientini - l'attenzione alla sostenibilità può essere sostenuta e incentivata quotidianamente anche con il contributo di ogni elettrodomestico nel limitare i consumi energetici, coinvolgendo l'utente e rendendolo più consapevole delle proprie azioni».

FORNO A VAPORE STEAMPRO

Connubio fra tecnologie all'avanguardia, semplicità d'impiego e design moderno, il forno a vapore SteamPro KOAAS31CX trasforma ogni preparazione in una pietanza squisita, grazie alla magia del vapore. È dotato di ben 25 funzioni cottura, fra cui la Rigenerazione a vapore per riscaldare rapidamente una pietanza e trasformare qualsiasi avanzo in un piatto gustoso. La nuova tecnologia Steamify® regola in maniera automatica temperatura e percentuale di vapore ideali per ciascuna pietanza. Mentre, la termosonda integrata FoodProbe fa sì che il forno interrompa automaticamente la cottura una volta ultimata, cottura che si può controllare da remoto su smartphone o tablet. Sempre da remoto è possibile anche impostare il programma e avviare la cottura.

PIANO A INDUZIONE SENSEBOIL®

La cucina Electrolux, grazie al nuovo piano a induzione SenseBoil® garantisce massima flessibilità e risultati sempre sorprendenti: attraverso lo speciale sensore Infinite presente nelle quattro zone cottura, percepisce le vibrazioni della bollitura dell'acqua e regola automaticamente il livello di calore per farla sobbollire, evitando fuoriuscite dalla pentola. Il sistema di calore regolabile fino a 14 livelli consente, inoltre, un'estrema precisione di cottura. Se non bastasse SenseBoil® presenta un timer che permette lo spegnimento automatico di ciascuna zona cottura attiva sfruttando il calore residuo, e consente di regolare l'assorbimento di energia da 1,5 kW fino a 7,2 kW.

LAVASTOVIGLIE CON QUICKSELECT

Riconosciuta con il premio iF Design Award 2019 per design e innovazione tecnologica, la lavastoviglie KEZA7300L consente di selezionare la durata del ciclo ideale per ogni carico. L'interfaccia QuickSelect, inoltre, fornisce un riscontro immediato relativo al consumo di acqua ed energia. I sensori intelligenti del programma AutoSense consentono alla lavastoviglie di regolare automaticamente tempo, temperatura e utilizzo dell'acqua in base al livello di sporco per ogni carico. La SprayZone ottimizza la performance di pulizia, mentre, il motore Inverter fa sì che per i programmi più brevi sia alimentata con l'acqua calda disponibile in rete (fino a 60°C). In fase di stand-by, la funzione AutoOff la spegne automaticamente una volta terminato il programma.

A CURA DI RCS PUBBLICITÀ

Electrolux: la persona sempre al centro

Dall'ideazione alla progettazione, fino al lancio sul mercato ogni prodotto è realizzato pensando alle abitudini e alle esigenze reali del consumatore in cucina

Per progettare la nuova gamma e creare un connubio fra performance professionale e semplicità di impiego, Electrolux ha messo il consumatore al centro di qualsiasi attività, coinvolgendolo direttamente e osservandone i comportamenti per realizzare elettrodomestici semplici da usare. Solo quando si hanno davvero compreso i bisogni e le esigenze degli utenti, infatti, si possono regalare esperienze indimenticabili, migliorando realmente la vita quotidiana.

Il processo creativo degli elettrodomestici Electrolux ruota attorno alle abitudini e alle esigenze reali del consumatore durante tutte le fasi di preparazione di un piatto: dall'ideazione alla conservazione degli ingredienti e alla loro cottura, fino alla pulizia delle stoviglie. Durante ogni fase l'utente viene accompagnato e agevolato in ogni operazione, cosicché possa concentrarsi solo sul risultato.

La visione human-centric si riflette anche nell'approccio alla costante innovazione tecnologica. Molti dei nuovi prodotti Electrolux sono dotati di connessione integrata e interagiscono fra loro: questo consente di provare esperienze che prima non erano possibili con un elevato grado di automazione. Tuttavia, l'intenzione non è quella di sostituirsi all'utente che, invece, agevolato in ogni fase del processo ottiene grande soddisfazione nell'essere coinvolto emotivamente. Anche il design segue i valori scandinavi e pone il consumatore al centro: l'estetica armoniosa degli elettrodomestici Electrolux offre il massimo dell'innovatività e della semplicità di utilizzo, con un design essenziale e raffinato.

> *“La visione human-centric riguarda anche la tecnologia. Molti dei nuovi prodotti sono dotati di connessione integrata e questo consente di provare nuove esperienze”*

Electrolux è «la cucina innovativa di oggi», progettata per semplificare e rendere più immediato il rapporto dell'utente con gli elettrodomestici.

Con il lancio della nuova gamma, molti di questi sono stati dotati di Wifi o videocamera integrata, come il forno connesso SteamPro che, grazie all'app MyElectrolux, permette di controllare sui device mobili la cottura delle pietanze nel forno e di modificarne le impostazioni da remoto. Inoltre è possibile controllare il forno con la voce.

Electrolux è un'azienda in continua evoluzione, che non ha mai smesso di innovarsi e migliorare, con l'obiettivo di dare un contributo reale alla vita delle persone e al futuro del pianeta. Continuerà a seguire i valori che l'hanno guidata con successo fino a oggi, mettendo sempre al centro il consumatore e i suoi bisogni, ma anche valorizzando la tradizione scandinava e lavorando per la costruzione di un futuro più sostenibile e migliore per tutti.

Con AEG perfezione, design e tecnologia

Affascinante connubio di rigore lineare, effetti materici e ricerca tecnologica, Matt Black è la nuova esclusiva linea di elettrodomestici per la cucina

La nuova linea Matt Black di AEG sposa perfettamente rigore lineare, effetti materici e ricerca tecnologica. Premiata con i prestigiosi riconoscimenti Red Dot Design Award e iF Product Design Award 2020, è dedicata a chi desidera la perfezione e fonde design, funzionalità e bellezza e, grazie allo straordinario effetto opaco, veste l'ambiente cucina di una nuova eleganza distintiva.

Sintesi di un incessante studio tecnologico, gli elettrodomestici della linea Matt Black accompagnano l'utente in un viaggio culinario totalmente interattivo, anticipando ogni richiesta con semplicità, per creare piatti eccezionali che vadano oltre le aspettative.

Dotato di telecamera interna connessa CookView® e connettività integrata, SteamPro è il forno a vapore più evoluto della linea: grazie alla App My AEG è possibile monitorare in tempo reale l'avanzamento, il tempo di cottura e la temperatura delle pietanze da qualsiasi device e condividere l'immagine. Sfiorando l'intuitiva manopola di regolazione Rotary I-Tex, il forno mostra sull'ampio display TFT le diverse impostazioni e modalità di cottura.

La funzione Steamify® abbina automaticamente la corretta percentuale di vapore al grado di calore, mentre la termosonda FoodProbe monitora con precisione il grado di cottura e misura la temperatura direttamente al cuore degli alimenti, emettendo un segnale sonoro e interrompendo la cottura quando è raggiunta quella desiderata. Il programma SousVide, inoltre, consente di preparare le pietanze a basse temperature. Complemento ideale di SteamPro è il cassetto per il sottovuoto. Mentre, il cassetto scaldavivande riscalda i piatti e permette lo scongelamento ottimale dei cibi e la lievitazione perfetta di qualsiasi panificato.

AEG propone anche due nuovi forni compatti. Il modello SteamPro compatto è dotato di interfaccia I-Tex e della termosonda e consente di interagire con l'elettrodomestico per risultati sempre straordinari, grazie anche alla tecnologia Steamify®. Il forno CombiQuick combinato a microonde unisce la cottura ventilata e l'aria calda con la velocità di un forno a microonde e consente di ricreare piatti dalla consistenza e dal gusto unico come i forni a cottura lenta.

A completare la composizione stilistica, la cantinetta vino AEG che può custodire fino a 18 bottiglie bordolesi, mantenendo inalterati le caratteristiche organolettiche e il gusto di rossi pregiati, bianchi o champagne.

Dal salinometro che misura il sodio nei piatti all'elettrodomestico per disidratare la verdura. L'attenzione alla sostenibilità passa anche per gli oggetti da cucina. E così Tescoma, azienda nata in Repubblica Ceca nel 1992, progetta i suoi nuovi attrezzi per la casa pensando a salute e riciclo degli avanzi alimentari

QUEGLI UTENSILI PER COMBATTERE LO SPRECO

di **Martina Barbero**
foto di Viviana Vitale

Preparare soufflé, pani, crostate e stufati durante la pandemia ha assunto un nuovo significato: stiamo riscoprendo il piacere di creare piatti con le nostre mani, e poco importa se lo facciamo solo per esorcizzare la situazione in cui ci troviamo. Impastare, cuocere e mescolare ci fa sentire meglio. La cucina è quell'angolo di casa capace di offrire conforto a chi si sente abbattuto e disorientato. Ne è convinta Nicoletta Abeni, responsabile marketing e comunicazione di Tescoma Italia, azienda produttrice di utensili da cucina e per la casa, nata nel 1992 in Repubblica Ceca e poi ampliata in Europa — oltre all'Italia, sede di un export center, è presente anche in Polonia, Spagna, Portogallo, Germania, Slovacchia, Ucraina — e nel mondo. «Con lo scenario attuale, la casa è diventata lo spazio all'interno del quale si svolgono la maggior parte delle attività e le persone hanno trovato nel cucinare un nuovo modo di gratificarsi, di prendersi cura di sé e degli altri», racconta. Sono la somma di semplici gesti — stendere una sfoglia sottile e poi farcirla, tagliare finemente del prezzemolo, assaggiare una zuppa per capire se manca di sale — e gli accessori che popolano la cucina a fare di essa un rifugio speciale e, per renderla più piacevole, la ricetta di Tescoma è sempre stata quella di puntare su un design democratico e funzionale. «Siamo un'azienda che ha fatto della ricerca e dell'innovazione i principi ispiratori per fornire una gamma di utensili il più ampia possibile — spiega Abeni —, proponiamo al pubblico più di 200 nuovi oggetti ogni anno, tutti disegnati e progettati da un team interno di 10 designer. Durante il processo di studio e progettazione, con un occhio attento alla sostenibilità economica affinché i prodotti abbiano sempre un giusto rapporto qualità prezzo, i nostri designer prestano assoluta attenzione alle esigenze dei consumatori, privilegiando l'aspetto pratico e funzionale degli utensili piuttosto che l'estetica o le mode del momento». Nessun fronzolo quindi nella casa ideale secondo Tescoma: gli strumenti giusti sono quelli che semplificano la vita e incoraggiano pratiche virtuose anche nella quotidianità. Come la lotta allo spreco alimentare e l'incentivo a riutilizzare quelli che comunemente vengono considerati «scarti» che possono, invece, avere nuova vita in ricette creative. «Abbiamo sviluppato, quindi — continua Nicoletta Abeni — contenitori per la conservazione degli alimenti, sacchetti riutilizzabili studiati per ridurre lo spreco di cibi freschi e tecnologie che permettono di allungare la vita ad ingredienti stagionali». L'attenzione allo spreco alimentare, in Italia, del resto è una tendenza sempre più concreta: secondo il rapporto Waste Watcher 2020 di Last Minute Market, per la prima volta negli ultimi 10 anni lo spreco di cibo nelle case è in calo (-25 per cento rispetto allo scorso anno). «Come azienda di settore crediamo che concetti quali il riciclo degli avanzi e l'anti-spreco in cucina abbiano bisogno di essere incoraggiati con la realizzazione di prodotti adeguati». È il caso dell'essiccatore, uno degli ultimi elettrodomestici messi a punto da Tescoma, che permette di disidratare facilmente e in breve tempo frutta, verdura, funghi, carne, erbe aromatiche e fiori mantenendo le proprietà dell'ingrediente per mesi. Per offrire il massimo dell'efficienza energetica è stato pensato con cinque vassoi impilabili che ne moltiplicano la superficie utile, rendendo possibile l'essicazione di diversi prodotti contemporaneamente. Un'altra tendenza alimentare, come sottolinea Abeni, vede protagonista la salute: «Proprio analizzando i bisogni dei consumatori abbiamo creato il salinometro. Un accessorio prezioso per chi segue una dieta iposodica, ma adatto a chiunque voglia ridurre l'eccessivo consumo di sale nelle pietanze», spiega. Come funziona? Si tratta di una tecnologia capace di misurare la concentrazione di sale nei liquidi come minestre, zuppe e salse. L'intervallo di misurazione — compreso fra 0.1 e 1.75 g/100 ml — viene rilevato a temperature fra 10 e 100°C e bastano pochi secondi per conoscere la concentrazione di sale nel piatto. «Un altro modo per vivere la cucina — conclude Abeni — con creatività e responsabilità».

I nostri designer privilegiano l'aspetto funzionale piuttosto che l'estetica del momento

IN TAVOLA

Nella foto in alto, il salinometro che serve a misurare la quantità di sale nei piatti. Sopra uno scolatutto estensibile della linea Grandchef Tescoma

INGREDIENTI SELEZIONATI ACCURATAMENTE E ANTICHE TECNICHE DI DISTILLAZIONE PER ESPRIMERE CLIMA, GASTRONOMIA, CULTURA E STATI D'ANIMO DEL NOSTRO MARE

Gin Mare, in ogni sorso tutto il Mediterraneo

Più di un semplice mare, una vacanza o un sentimento: il Mediterraneo è un modo di guardare e pensare, scegliere e sentire. Qualcosa che, grazie a Gin Mare, possiamo finalmente gustare.

E basta avvertirne l'aroma, sorseggiandolo lentamente, per rendersene conto e per scoprire che dentro c'è un po' di noi: il nostro clima, la gastronomia, la terra, il mare e, perché no, il nostro stato d'animo.

La vera essenza del Mediterraneo è perfettamente espressa in ogni bottiglia di Gin Mare, realizzata con dedizione. Perché è così che vengono prodotti i migliori gin e Gin Mare è decisamente eccezionale, non solo è il primo gin mediterraneo autentico ma è anche ottenuto da materie prime di altissima qualità. Viene prodotto applicando tecniche tradizionali all'interno della distilleria di Vilanova i La Geltrù, un antico villaggio di pescatori situato fra la Costa Brava e la Costa Dorada, attraverso un processo di distillazione discontinuo che avviene in un apposito alambicco fiorentino da 250 litri.

Dalla macerazione, infusione e miscelazione di otto botaniche accuratamente selezionate si ottiene un gin Ultra Premium che porta nel suo Dna le caratteristiche organolettiche distintive del Mediterraneo

Dalla macerazione, infusione e miscelazione di otto botaniche accuratamente selezionate si ottiene un gin Ultra Premium che porta nel suo Dna le caratteristiche organolettiche distintive del Mediterraneo: il basilico dall'Italia, l'oliva Arbequina (cultivar tipica della Catalogna), il rosmarino dalla Grecia, il timo dalla Turchia e gli agrumi dalla Spagna, oltre a ginepro, coriandolo e cardamomo.

Ingredienti selezionati accuratamente che grazie a tecniche tradizionali del Mediterraneo - una delicata macerazione e una distillazione separata - possono esprimere tutte le loro caratteristiche.

Al naso si distingue per il suo profumo erboso, in cui si possono cogliere le note del ginepro e del timo oltre a quella dell'oliva. Al gusto predomina il ginepro, con un retrogusto di basilico e rosmarino, timo e coriandolo. A caratterizzarlo sono proprio i sentori erbacei dei suoi sapori e aromi che richiamano immediatamente il «Mare Nostrum». Gin Mare, infatti, ha distillato il Mediterraneo per esportarlo nel mondo insieme al suo stile di vita. Ed è sufficiente sorseggiarlo, sentirne l'aroma, degustarne il sapore, per vivere un'emozione nuova e farsi trasportare sulle nostre coste in piena estate. Con il suo eterno cielo blu, i suoi caratteristici profumi e la brezza marina sulla pelle.

E dall'amore di Gin Mare per il Mediterraneo è nato anche Med Drops by Gin Mare (www.ginmare.com/it-it/med-drops), l'e-mag che vuole raccontare l'universo della cultura mediterranea e che consente di essere sempre aggiornati sulle ultime tendenze, condividendo con la propria community idee e passioni anche attraverso social e newsletter. Med Drops è un viaggio tra le tendenze food & drinks, lifestyle, arte & design, luoghi & eventi alla scoperta del meglio della mediterraneità che coinvolge personaggi selezionati in base a una corrispondenza di valori e attitudine.

Ai primi numeri hanno collaborato travel blogger come Manuela Vitulli e Valeria Mundo, conosciuta come «Sogni in valigia», il fotografo e appassionato d'arte Cédric Dasesson, il giornalista, scrittore e conduttore radiofonico e televisivo Federico Quaranta ed Elisabetta Rossi, digital marketing follemente innamorata di Venezia, viaggi, food e design.

REGALI CHE HANNO IL GUSTO E I PROFUMI DI SOLE E MARE

Due collezioni esclusive e un'edizione speciale per dare un tocco unico al Natale

Per Natale Gin Mare ha selezionato alcune proposte esclusive in grado di fare felici tutti gli appassionati dell'autentico gin con il sapore del Mediterraneo. Un'edizione speciale e due collezioni straordinarie in grado di dare un tocco ancor più suggestivo al Natale: Gin Mare Capri, Gin Mare «Lanterna Christmas Edition» e Gin Mare Pack «Collezione delle Isole».

Gin Mare Capri è l'edizione speciale dal design inconfondibile, lanciata da Gin Mare per celebrare i suoi dieci anni, che trae ispirazione dai meravigliosi paesaggi e dal lifestyle dell'isola più iconica del Mediterraneo. Un distillato esclusivo, unico anche per il suo formato da 1 litro, agrumato, fresco e arricchito da due nuovi ingredienti: limoni di Capri e bergamotto della penisola di Sorrento. Gin Mare Capri è in vendita da Eataly in una speciale confezione regalo.

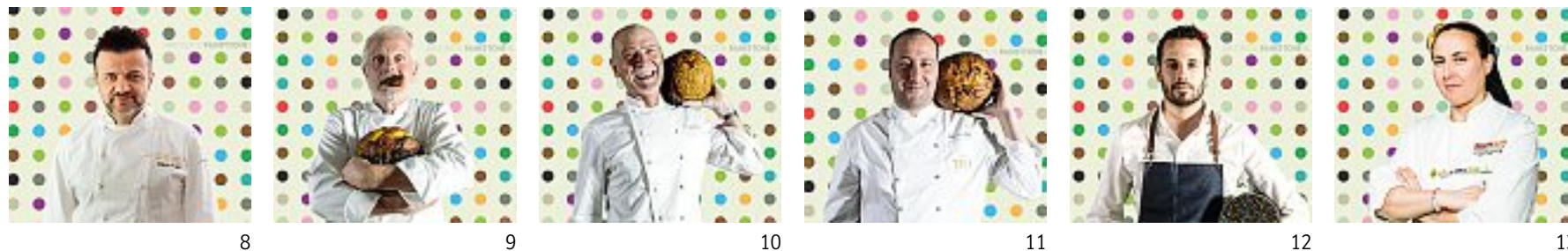
La confezione speciale Gin Mare «Lanterna Christmas Edition» è perfetta per chi desidera ricreare un'atmosfera in pieno stile natalizio anche a casa, grazie alla lanterna che illumina con un tocco unico di luce mediterranea ogni angolo.

Gin Mare Pack «Collezione delle Isole», invece, è il regalo ideale per tutti i sognatori pronti a progettare il prossimo viaggio alla scoperta delle bellezze del mar Mediterraneo: cinque raffinate confezioni dedicate ad altrettante isole: Pantelleria, Formentera, Caprera, Kastellorizo e Koufonissi. Ogni cofanetto contiene una bottiglia di Gin Mare, un prodotto tipico e il passaporto dell'isola, con preziosi suggerimenti per avventurarsi alla sua scoperta.

Gin Mare Pack «Collezione delle Isole» e Gin Mare «Lanterna Christmas Edition» si possono trovare nelle migliori enoteche e sui principali siti di e-commerce.

1
2
3
4
5
6
7

ARTISTI DEL PANETTONE

8 9 10 11 12 13

I più grandi maestri pasticcieri d'Italia gareggiano a Milano, il 12 e il 13 dicembre in diretta streaming, per celebrare il «re dei lievitati». In programma anche masterclass digitali e due serate su Sky Uno

di **Chiara Amati**

Sapere, ricerca, tecnica, e passione. Tanta. Poi ingredienti di primissima qualità, lavorazioni lente e l'assenza di conservanti, additivi e aromi sintetici. «Per preparare un ottimo lievitato artigianale non serve altro — spiega Sal De Riso, eletto miglior artista del panettone 2019. Classe 1966, il maestro pasticciere di Minori, nel salernitano, spiega che «mai come in questo periodo di grande incertezza c'è bisogno di famiglia. E il dolce che più di ogni altro fa stare bene, in casa, è proprio il panettone: a Milano, sua città d'origine, come in Costiera Amalfitana e in qualunque altra zona della Penisola». Per celebrarlo torna Artisti del Panettone. Alla terza edizione il format (parte dell'iniziativa promossa da Confcommercio Milano Happy Natale Happy Panettone), con la media partnership di *Cook* e de *La Gazzetta dello Sport*, cambia veste e, nel rispetto delle normative di sicurezza da Covid-19, diventa digitale. Sabato 12 e domenica 13 dicembre il pubblico di tutta Italia, attraverso il sito *Artistidelpanettone.it* e i profili social ufficiali, potrà accedere alle masterclass multimediali, una su tutte quella che spiega come realizzare da zero il lievito madre. E assistere agli appuntamenti in diretta streaming da Palazzo Bovara, nel capoluogo lombardo, organizzati in collaborazione con APCI, Associazione professionale cuochi italiani. Chi saranno le star 2020? Capitanato da Sal De Riso, quest'anno nel ruolo di presidente di giuria, il dream team schiera Luigi Biasetto, Vincenzo Santoro, Paolo Sacchetti, i fratelli Giuseppe e Prisco Pepe, Andrea Tortora, Vincenzo Tiri, Maurizio Bonanomi, Stefano Laghi, Carmen Vecchione, Andrea Besuschio. E poi Francesco Borioli, Luca Dal Corso, Daniele Massella ed Elisa Dalle Pezze del collettivo Infermentum. A tutti loro il compito di realizzare il classico lievitato milanese basso senza glassa. Il migliore verrà premiato domenica 13 alle 12 dallo chef Alessandro Borghese e dall'attore Max Giusti (in gara anche il vincitore del concorso omonimo realizzato con *La Gazzetta*). Non è tutto. Alla due giorni interverranno anche chef come Claudio Sadler, Andrea Provenzani e Tommaso Arrigoni, chiamati a rivisitare il re dei lievitati in chiave salata. Il 12 e il 19 dicembre, poi, Artisti del panettone sarà anche in tv (su Sky Uno alle ore 18). Stesso giudice, Sal De Riso, stessi protagonisti dell'evento milanese suddivisi, però, in coppie, e una mission diversa: ogni maestro dovrà rivelare alcuni ingredienti del suo territorio e quegli stessi ingredienti verranno utilizzati per caratterizzare panettoni inediti. Novità 2020, la possibilità di acquistare i prodotti attraverso il sito di delivery *Cosaporto.it*, operativo su Milano, Roma, Torino e Londra. Per ogni maestro sono disponibili fino a tre dolci: uno tradizionale e due creativi. «Il panettone è un prodotto d'eccellenza dal potere evocativo altissimo — conclude De Riso —. Da Milano l'abbiamo portato in tutta Italia. Ora vogliamo sdoganarlo nel resto del mondo e in ogni altro mese dell'anno».

1 Salvatore De Riso, presidente della giuria di Artisti del panettone 2020 e vincitore della scorsa edizione **2** Andrea Besuschio **3** Luigi Biasetto **4** Maurizio Bonanomi **5** Luca Cantarin **6** I fratelli Prisco e Giuseppe Pepe **7** Francesco Borioli, Luca Dal Corso, Daniele Massella ed Elisa Dalle Pezze, Infermentum **8** Stefano Laghi **9** Paolo Sacchetti **10** Vincenzo Santoro **11** Vincenzo Tiri **12** Andrea Tortora **13** Carmen Vecchione

Ingredienti di qualità, ricerca e passione È questa la ricetta per un dolce d'autore

Appassionata di piatti asiatici ma anche di pizza alla scarola, la direttrice creativa delle collezioni donna della maison milanese oggi ha un approccio al cibo legato al benessere: «Cereali integrali, legumi e verdure Ma senza rinunciare ai pizzoccheri di mio marito e ai dolci che preparo con i nostri figli»

VERONICA ETRO

TRADIZIONI

«Sono cresciuta con la polenta, il brasato, il risotto giallo con l'ossobuco: i piatti tradizionali del Nord Italia. Adoro anche le specialità toscane: ribollita, pappa al pomodoro... Da noi si mangia bene in ogni regione, siamo fortunati»

VIAGGI

«Ho sempre viaggiato tanto per lavoro e la mia regola è: assaggiare, assaggiare, assaggiare. Il cibo è un ponte, un modo per conoscere altre culture, mai e poi mai mi tirerei indietro. Ho una particolare passione per la cucina asiatica»

MACROBIOTICA

«Sono andata al Centro macrobiotico mianese con mia mamma negli anni Ottanta, all'epoca non mi ero appassionata. Adesso invece sto sviluppando un approccio al cibo molto legato al benessere»

FRANCO BERRINO

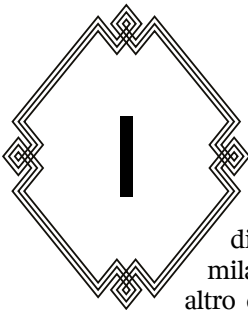
«In casa ho i ricettari e i libri del dottor Franco Berrino, devo dire che fin dove posso cerco di seguire le sue regole sul mangiar sano. E quindi cereali integrali come centro del pasto, legumi, verdure di stagione, pesce e poca carne»

APPLE CRUMBLE

«Sono molto golosa, perciò nel weekend con i miei due figli ci mettiamo a fare qualche dolce. L'apple crumble, che loro amano, ma anche torte di mele, soufflé, crêpe. Mi piace che i ragazzi cucinino, io e mio marito li incoraggiamo»

UN PO' DI FARINA...

«Il più bravo a cucinare a casa nostra è mio marito Alessandro: gli basta un po' di farina per imbastire di tutto, dalla pizza ai pizzoccheri, dalla lasagna ai ravioli. Non posso competere con lui, anche perché ha sempre da ridire»

di **Alessandra Dal Monte**

Il gusto per i piatti asiatici le è rimasto dai tempi di Londra, quando studiava arte e design alla Central Saint Martins, e dai dieci anni in cui ha abitato nella Chinatown milanese. Perciò anche ora che vive in un altro quartiere con il marito Alessandro e i due figli (16 e 12 anni) se esce di casa è per mangiare indiano, cinese, giapponese, vietnamita. Purtroppo, però, non è il momento più indicato per parlare con Veronica Etro di locali da provare («Gong» e «Dim sum» sono tra i suoi preferiti, insieme all'italianissimo «La latteria» di via San Marco, dove va da trent'anni per gli spaghetti al limone). Per forza di cose in questo 2020 la 46enne direttrice creativa della moda donna di Etro, azienda fondata dal padre Gimmo nel 1968, si è dedicata alle ricette casalinghe. «Ritaglio quelle che trovo sui giornali e le trascrivo. È stato un mio passatempo durante il lockdown di marzo, quando sono rimasta a casa un mese prima di tornare in stabilimento. Adesso a lavorare ci vado, perciò cucino con la mia famiglia nel weekend. In realtà non posso competere con mio marito, bravissimo: a lui basta un po' di farina per imbastire di tutto, pizza, lasagne, pizzoccheri... Io mi dedico a piatti più semplici, come il cous cous, e ai dolci. E pensare che 12 anni fa, con le amiche, avevo frequentato un corso di cucina: avevamo imparato diverse cose, ma ricordo poco. Credo di aver rifatto solo gli gnocchi. Diciamo che mi sono specializzata in soufflé, crêpe, torte di mele e apple crumble, che piace molto ai miei figli. Spesso lo prepariamo insieme, si divertono a mettere le mani in pasta. Seguono MasterChef e noi li incoraggiamo a cimentarsi. La cucina è senza dubbio il centro della nostra casa». Amante del buono anche quando è street food — «quella pizza alla scarola mangiata per strada a Napoli non la scorderò mai» — da un paio d'anni, dopo un viaggio nel Sichuan, Veronica Etro ha scoperto come la medicina tradizionale cinese si approccia al cibo: «La distinzione in alimenti Yin e Yang mi ha colpito molto. In più ho un'amica al Centro macrobiotico milanese e i ricettari di Franco Berrino in casa: sto sviluppando una visione del cibo sempre più legata al benessere. Cerco di usare i cereali integrali e i legumi come centro del pasto, di mangiare molte verdure. Senza forzature, però, perché a me per prima piace variare, altrimenti mi stufo». Un po' come per la sua linea donna — morbida, patchwork, senza età — le parole d'ordine ai fornelli sono inclusione, apertura. E gioco: per Natale la maison ha lanciato Toys, una linea di pelletteria ispirata ai giocattoli. Perché di sorrisi e fantasia c'è proprio bisogno.

Apertura, inclusione, gioco, negli abiti come ai fornelli: vario molto, altrimenti mi stanco

Ritaglio e trascrivo le ricette che trovo sui giornali e mi colpiscono: un bel passatempo